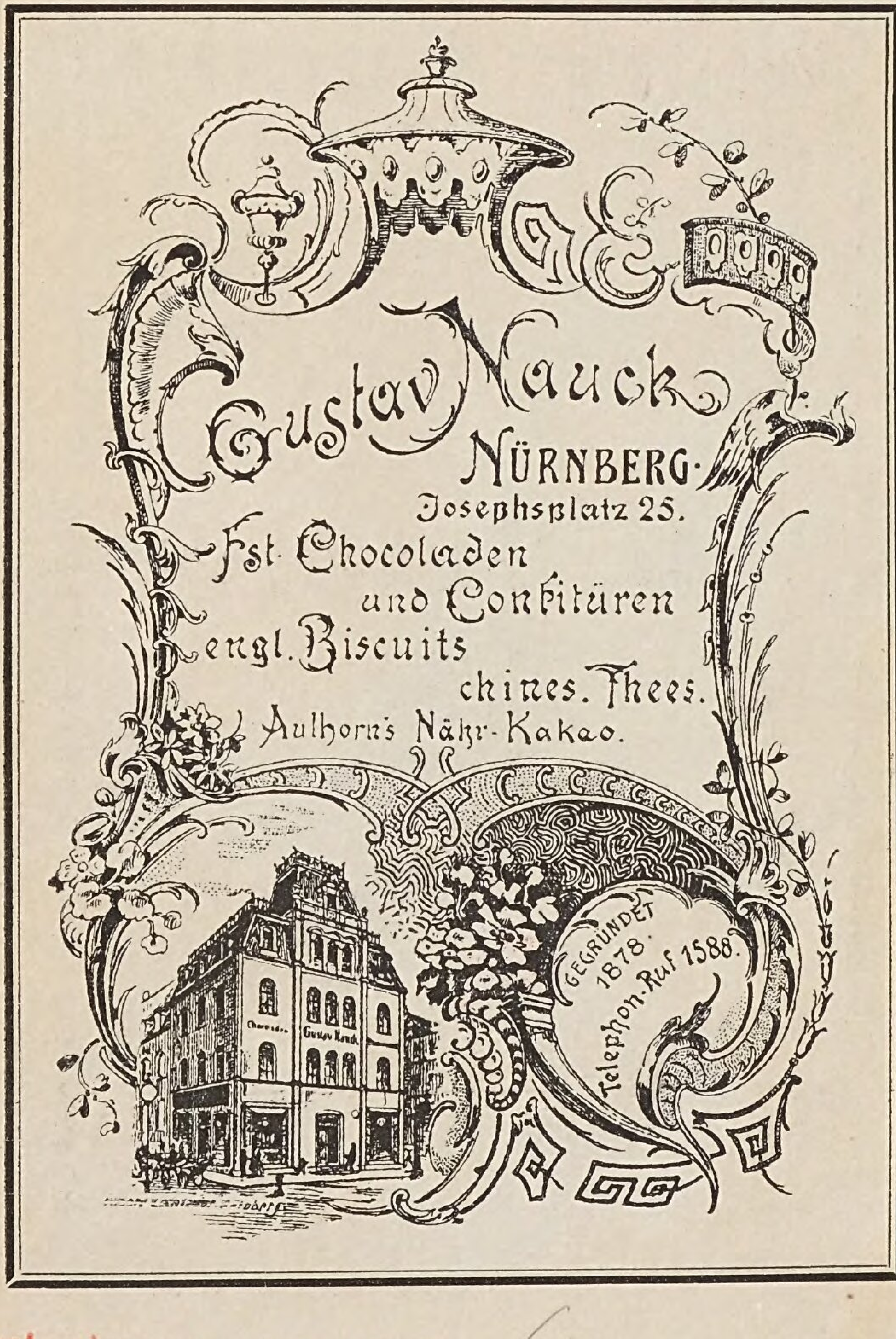
Illustrirtes

Kochbuch



Germania


Gustav Nauck
NÜRNBERG.
Josephsplatz 25.
Fst. Chocoladen
und Confitüren
engl. Biscuits
chines. Thees.
Aulhorn's Nähr-Kakao.
Gustav Nauck
GEGRÜNDET 1878.
Telephon-Ruf 1588.

Nürnberger

Illustriertes Kochbuch

„Germania“

für die bürgerliche Küche.

Mit 10 Abbildungen
und 22 Notizflächen für neue Recepte.

Herausgegeben

von

Elise M. H. Schulz.

NÜRNBERG.

Joh. Phil. Raw'sche Verlagsbuchhandlung

(J. Braun.)

1897.

Vorwort.

Mit Vielem hält man Haus.
Mit Wenigem kommt man aus.

Alle meine Gefährten, d. h. alle Kochbücher, kochen mit Wein, während doch sonst in der ganzen Welt nur mit Wasser gekocht wird. Deshalb habe ich mir die Aufgabe gestellt, es ebenfalls einmal mit dem Wasser zu versuchen, d. h. an die Stelle der kostspieligen, umständlichen und theilweise sogar unmöglichen Recepte Vorschriften zu geben, welche selbst der scharf rechnen müssenden Hausfrau die Möglichkeit bieten, ihren Hausstand mit **guter** und **schmackhafter** Kost zu erfreuen.

Man fürchte nicht, daß trotz der beruhigenden Beiworte „gut" und „schmackhaft" nun doch nur Wasser gepredigt wird. Es ist — in weitgezogensten Grenzen — sowohl dem Abwechslungsbedürfniß, wie auch dem Punkt Rechnung getragen, daß selbst im kleinsten Haushalte festliche Tage vorkommen, wo die erhöhte Stimmung eine reichere Besetzung des Tisches gebieterisch erheischt.

Ich hoffe daher **erfahrenen** wie **unerfahrenen** Hausfrauen gleich willkommen zu sein.

Ich will aber mehr: Ich will den herangewachsenen Töchtern (sogar den höheren Töchtern) ein Freund in der Noth werden. In der Noth des Herzens, die sich einstellt, wenn „Sie" den ungeheuerlichen Abstand ermißt, der zwischen ihrer **großen Liebe** und „Seinem" **kleinen Einkommen** besteht. Dann trete ich in die Bresche und sage der kleinen Betrübten:

„Es ist nicht gar so gefährlich, man kann mit noch weniger auskommen, wenn man nur meine Vorschriften befolgt."

„Aber die kann ich doch nicht befolgen, ich kann ja nicht kochen" wehklagt sie.

Da lege ich mein Gesicht in möglichst ernsthafte Falten, wiege gravitätisch das Haupt und sage mit Würde:

„Bedenklich! Sehr bedenklich! aber noch nicht schlimm. Was man nicht kann, das lernt man eben! Du hast zu sorgen für dich, für ihn und —"

„Zuerst doch für ihn", lächelt sie unter Thränen.

„Also für **ihn**, für **dich** und für das **berühmte Mädchen für Alles**, es kann euch auch noch ein guter Freund unerwartet in die Suppe fallen, oder sonst, vielleicht vom Himmel, noch ein Vierter dazu kommen. Gerade für solche **Nestchen von 3—4 Leuten** habe ich meine Vorschriften gegeben."

„Aber wie soll ich's denn nur machen", wimmert sie.

Jetzt werde ich barsch.

„Wie ich's geschrieben habe! Bei meinen Vorschriften giebt's keine Zweifel, keine „Ungefährs" und keine „Etwasse" sondern nur Gramm und Liter, und wenn Du danach kochst, **mußt du gut kochen, ob du willst oder nicht!**

G.

Einleitung.

Die Seele der Kochkunst ist das Nachdenken — das Nachdenken darüber, ob man einem zur Verspeisung bestimmten Gegenstande den ihm eigenen Saft und Geschmack erhalten will; oder ob man diesen Saft und Geschmack ausziehen will.

In diesen beiden Gegensätzen liegt ziemlich Alles, was bei der Speisenbereitung zu beachten ist.

Erhalten des Saftes. Es soll ein gutes Stück Kochfleisch zu Tisch gegeben werden. Wie erhalte ich dem Fleisch den Saft? Ich weiß, daß im Fleisch reichlich Eiweiß enthalten ist, und daß Eiweiß in der Hitze gerinnt. Ich werde also das Kochwasser erst zum Sieden bringen und dann das Fleisch hineinlegen, damit das an der Oberfläche befindliche Eiweiß sofort gerinnt, und auf diese Weise eine dünne aber feste Rinde bildet, welche den Saft am Ausfließen verhindert. Beim Einlegen des Fleisches wird das Sieden des Wassers natürlich unterbrochen; beginnt das Sieden wieder, so wird der Topf soweit vom Feuer gerückt, daß das Wasser nur leise fortkocht, da bei weiterem Sieden auch das im Innern des Fleisches enthaltene Eiweiß gerinnen und das Fleisch zähe machen würde. Bei dem langsamen Fortkochen aber ist das Fleisch in 2—3 Stunden im vollen Saft weich gekocht.

Ausziehen des Saftes. Es soll eine gute Fleischbrühe zu Tisch kommen. Wie entziehe ich dem Fleisch den ganzen Saft? Da bei einem großen Stück Fleisch das lösende Kochwasser zu den inneren Theilen nur unvollkommen Zutritt hat, so werde ich zuerst das Fleisch in würflige Stücke schneiden und dann mit kaltem Wasser zum Feuer stellen, damit die Bildung der den Saft zurückhaltenden Eiweißrinde verhindert wird. Das Wasser darf nur ganz langsam zum Kochen kommen, und muß mit den nöthigen Zuthaten dann 2—3 Stunden leise fortkochen, wobei der aufsteigende graue Eiweißschaum beständig abzuschöpfen ist. Nach Ablauf der angegebenen Zeit ist der ganze Fleischsaft in die Brühe übergegangen.

Die sinngemäße Anwendung dieser beiden Grundsätze auf alle Erzeugnisse der Kochkunst ist nachzulesen in den „Vorbemerkungen", welche jeder Gattung von Gerichten in diesem Buch vorangestellt sind.

Und damit sei es genug von der so beliebten „Theorie des Kochens". Die Leserin folge uns nun in die Küche, ergreife den Kochlöffel und mache sich frisch an's Werk. Auch in unserer gelahrten Zeit trifft noch immer das Sprüchlein zu:

„Probiren geht über Studiren".

Die Küche.

Ordnung und Sauberkeit sind die Regenten der Küche. Die Kochtöpfe und Tiegel seien, wo noch der alte Heerd mit Kochlöchern in Gebrauch ist, von Gußeisen, innen weiß emaillirt.

Wo auf der Herdplatte gekocht wird, oder wo man schon die Mahnung „Koche mit Gas“ beherzigt hat, sind Kochtöpfe von emaillirtem Eisenblech oder von Nickel zu wählen.

Die Bratenpfanne sei stets von emaillirtem Gußeisen, die runde Stielpfanne (Eierkuchenpfanne) von geschmiedetem Eisen oder Nickel.

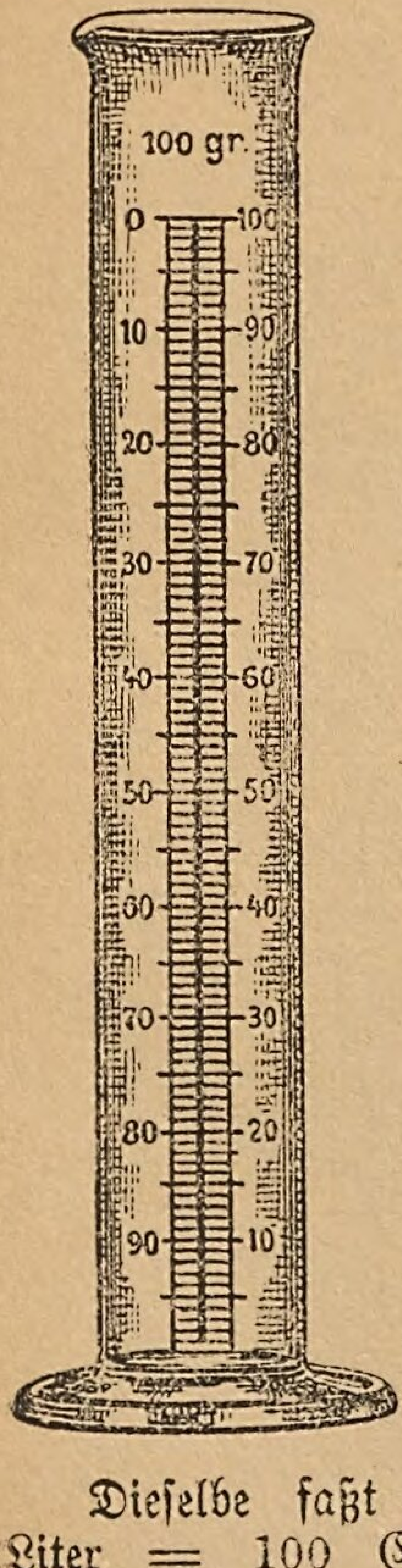
Eimer und Abwaschwannen von emaillirtem Eisenblech.

Am Küchenbrett hängen der Schaumlöffel, die Füllkelle, der Füllöffel von emaillirtem oder verzinntem Eisenblech, der Schneeschläger, die Püreepresse, der Drahteinsatz zum Eierkochen, ein feines Sieb für Suppen und Saucen, ein grobes Sieb zum Abtropfen von Salat und Gemüsen, ein Trichter, ein großes und ein kleines Reibeisen, ein Hackemesser, ein Wiegemesser, ein Fischschupper, eine Bratengabel, eine Puddingform und einige verzinnte Eisenformen zu Napfkuchen, zu Mehlspeisen und zu Flammeris.

Auf dem Bord des Küchenbrettes finde der Fischkocher von verzinntem Eisenblech Platz.

Auf einem besonderen Bordbrett stehen die Essig- und Oelflasche, sowie 6 Porzellan- oder Emailletönnchen

zu Reis, Gries, Graupen, Zucker, geriebener Semmel und Kartoffelmehl. Ein weiteres Bordbrettchen trage 6 kleine Porzellantönnchen für Gewürze.



Salz- und Mehlbehälter, sowie ein hölzerner Topfdeckelhalter seien nahe der Kochstelle angebracht.

Auf dem obersten Boden des Topfbrettes stehen die Kochtöpfe und der Mörser, auf dem zweiten Boden ein Satz Porzellantöpfe. Bliebe noch zu erwähnen das Quirlbrett mit hölzernen Kellen und Quirlen, die Leiste für Küchentücher und die Uhr.

An einem bequem zugänglichen Platz befinde sich eine genau wiegende Tafelwage. Dieselbe fehlt leider in sehr vielen Küchen, ist aber nicht nur zum Abwiegen der Speisezuthaten, sondern auch zur Kontrolle aller Einkäufe dringend nothwendig, und macht sich in kurzer Zeit bezahlt. Zum Abmessen von Flüssigkeiten seien vorhanden 1 Litermaß, 1 Halblitermaß und ein Viertellitermaß aus emaillirtem Eisenblech. An Stelle der noch kleineren Maße, und überhaupt als ein sehr praktisches Geräth, sei eine **Glasmensur** für 100 Gramm empfohlen. (Siehe Abbildung.)

Dieselbe faßt bis zum obersten Theilstrich $^1/_{10}$ Liter = 100 Gramm Wasser, und kann sowohl

kann sowohl zum Abmessen wie Abwiegen von Flüssigkeiten benutzt werden.

Neulinge in der Kochkunst sollten alle Speisezuthaten stets abwiegen bezw. abmessen; Geübtere arbeiten aber, wo irgend möglich, lieber mit dem Kochlöffel und sei zu deren Nutz und Frommen folgende Tabelle hierher gestellt. Es wiegt ungefähr:

1	Eßlöffel	Mehl	gestrichen	10	gr.;	gehäuft	20	gr.
1	„	Kartoffelmehl ...	„	15	„	„	30	„
1	„	Reis	„	25	„	„	30	„
1	„	Gries	„	15	„	„	30	„
1	„	geriebene Semmel .	„	10	„	„	20	„
1	„	Zucker	„	15	„	„	30	„
1	„	Butter	„	25	„	„	50	„
1	„	Salz	„	10	„	„	20	„

Inhalt.

Suppen.

Vorbemerkungen:

Die Suppe bildet den Eingang des Mahles, sie ist ein anregendes, leicht verdauliches Nahrungsmittel, über dessen Nährwerth die Meinungen getheilt sind, dessen Bekömmlichkeit aber nirgends bestritten wird. Man hat klare Brühen (Bouillon), Fleischbrühsuppen, Fischsuppen, Wassersuppen, Milchsuppen, Wein-, Bier-, Fruchtsuppen und Kaltschalen.

Bei allen Fleischsuppen muß:

1. Das Fleisch stets möglichst **frisch geschlachtet** sein und vor dem Gebrauch nur leicht abgewaschen werden;
2. das Fleisch stets **mit kaltem Wasser** aufgestellt werden, da sonst das im Fleisch enthaltene Eiweiß gerinnen, und das Auskochen des Fleischsaftes verhindern würde.

In unseren Vorschriften sind die Mengen der Flüssigkeiten unter Berücksichtigung des Verdampfens angegeben, sollte einmal zuviel Flüssigkeit verdampft sein, so muß der Verlust durch Zuguß heißen Wassers ersetzt werden.

Man rechnet auf die Person ein Viertel Liter Suppe.

1. Abziehen, Abquirlen mit Ei. Ein oder zwei Eigelb werden in einen Topf geschlagen und mit 2—4 Eßlöffeln der betreffenden Suppe tüchtig gequirlt. Man füllt dann noch einige Eßlöffel Suppe nach, quirlt nochmals und gießt das Ganze nun unter flottem Rühren in die Suppe, **welche aber bereits vom Feuer genommen sein muß, und auch nicht mehr aufkochen darf, da sonst das Eigelb gerinnt.**

2. Graupen, Nudeln, Reis für die Suppe werden mit kaltem Wasser gewaschen, darauf mit kochendem Wasser zwei bis dreimal tüchtig gebrüht und dann der Suppe **in der letzten halben Stunde des Kochens** zugesetzt.

3. Gries für die Suppe braucht keine Zurichtung, sondern kann der Suppe ohne weiteres in der letzten halben Stunde des Kochens langsam zugerührt werden.

4. Mehlschwitze. 50 Gramm Butter läßt man in einem Tiegel zergehen, fügt dann 25 Gramm Mehl zu und läßt die Masse **unter beständigem Rühren** schwitzen, bis sie kraus wird. Das ist die **weiße** Mehlschwitze. Läßt man die Masse länger schwitzen, so färbt sich dieselbe gelb und giebt die **gelbe** Mehlschwitze. Durch weiter fortgesetztes Schwitzen erhält man schließlich die **braune** Mehlschwitze.

5. Suppengemüse. Eine Viertel Selleriewurzel, geschält und in Scheiben geschnitten, zwei Petersilienwurzeln nebst zwei Mohrrüben, geschabt und in fingerlange Stücke geschnitten, dazu einige Sellerieblätter und

noch. Zu Kalbfleisch-, Hühner- und Taubensuppen nimmt man nur Mohrrüben- und Blumenkohl, oder Spargel.

6. Rindfleischbrühe. (Klare Bouillon.) 1 Pfund gutes, frisches Rindfleisch vom Schwanzstück, oder von der Oberschale, wird leicht abgewaschen, tüchtig geklopft und mit $1^1/_2$ Liter **kalten** Wassers aufgesetzt. Man läßt langsam aufkochen, schäumt ab, giebt 10—15 Gramm Salz sowie das Suppengemüse Nr. 5 zu und läßt das Ganze noch 2—3 Stunden langsam kochen.

(Das ausgekochte Fleisch wird mit Heringsauce, Mostrich-sauce, Meerrettig- oder Rosinensauce zu Tisch gegeben.)

7. Rindfleischbrühe mit Fleischextract. Suppengemüse Nr. 5, eine Zwiebel, 3—4 geschälte Kartoffeln und einige zerschlagene Mark- oder Braten-knochen werden mit 1 Liter Wasser gekocht, bis die Kartoffeln gar sind. Dann giebt man 15 Gramm Liebig's Fleischextract, 15 Gramm Butter, sowie 10 Gramm Salz hinzu, und läßt das Ganze noch einmal aufkochen.

8. Kalte Rindfleischbrühe für Kranke nach Liebig. $^1/_2$ Pfund frisch geschlachtetes Rindfleisch wird fein gehackt und mit $^1/_2$ Liter kalten Wassers über-gossen, in welchem 5 Gramm Salz und 5 Tropfen offizinelle Salzsäure aufgelöst sind. Man läßt das Ganze 1 Stunde stehen, und bringt es dann auf ein feines Haar- oder Porzellansieb zum Durchseihen. Die zuerst ablaufende trübe Flüssigkeit wird wieder in das Sieb zurückgegossen, bis Alles klar abgelaufen ist. Auf den Rückstand im Siebe gießt man nun, nach und nach, noch $^1/_4$ Liter Wasser, nach dessen Durchlaufen man dann ungefähr $^1/_2$ Liter kalter Fleischbrühe hat, welche der Kranke kalt in 3—4 Portionen zu sich nimmt.

zurückgegossen, bis Alles klar abgelaufen ist. Auf den Rückstand im Siebe gießt man nun, nach und nach, noch $^1/_4$ Liter Wasser, nach dessen Durchlaufen man dann ungefähr $^1/_2$ Liter kalter Fleischbrühe hat, welche der Kranke kalt in 3 — 4 Portionen zu sich nimmt. Zubereitung und Aufbewahrung dieser Brühe muß an einem kalten Ort geschehen, da dieselbe sonst in Gährung geräth und ungenießbar wird.

9. Kalbfleischbrühe. 1 Pfund derbes Kalbfleisch wird leicht abgewaschen und mit $1^1/_4$ Liter **kalten** Wassers aufgesetzt. Man läßt mit 10—15 Gramm Salz nebst ein bis zwei Mohrrüben langsam $1^1/_2$ Stunde kochen und kann dann die Suppe noch mit einem Eigelb abquirlen.

(Das ausgekochte Fleisch wird mit holländischer Sauce zu Tisch gegeben.)

10. Rindfleischsuppe mit Gries, Graupen, Nudeln oder Reis. Man kocht eine Rindfleischbrühe nach Rezept Nr. 6 oder 7 und setzt in der letzten halben Stunde des Kochens 50 Gramm Gries, oder 50 Gramm Perlgraupen, oder 50 Gramm Façonnudeln, oder 100 Gramm Reis zu. Der Gries kann ohne Weiteres langsam angequirlt werden, Graupen, Nudeln und Reis müssen vorher mit kochendem Wasser zwei bis dreimal tüchtig gebrüht sein.

11. Hammelfleischbrühe. 1 Pfund gutes Hammelfleisch wird leicht abgewaschen und mit $1^1/_2$ Liter **kalten** Wassers, 10—15 Gramm Salz, 2 Zwiebeln, sowie einem Theelöffel Kümmelsamen, $2—2^1/_2$ Stunden langsam gekocht. Vor dem Anrichten gießt man die Brühe durch ein Sieb.

(„Sehr zu empfehlen für Kranke, die an Diarrhoe, Ruhr u. s. w. leiden.")

12. Rindfleischsuppe mit Klößen. Man kocht eine Rindfleischbrühe nach Recept Nr. 6 oder 7 und thut in der letzten Viertelstunde des Kochens Schwemmklöße, Griesklöße, Semmelklöße oder Kartoffelklöße hinzu. Zubereitung derselben siehe unter Nr. 55.

13. Hühnersuppe. Ein altes Huhn wird ausgenommen, gut gereinigt und mit soviel **kaltem** Wasser aufgestellt, daß es eben bedeckt ist. Herz, Leber und Magen werden nach guter Reinigung hinzugethan. Man läßt dann mit etwa 10—15 Gramm Salz sowie einigen Mohrrüben langsam 3—4 Stunden kochen, und giebt in der letzten halben Stunde des Kochens etwas Blumenkohl oder Spargel zu.

(Das Fleisch wird entweder in der Suppe gegessen oder mit holländischer Sauce zu Tisch gegeben. Auch kann dasselbe, panirt und in Butter gebacken, als Backhuhn paradiren.)

14. Taubensuppe. Zwei bis drei alte Tauben werden ausgenommen, gut gereinigt und mit 1 Liter **kalten** Wassers aufgestellt. Man läßt mit 10—15 Gramm Salz sowie einigen Mohrrüben langsam 2 Stunden kochen, quirlt in der letzten halben Stunde 40—50 Gramm Gries an und zieht die Suppe mit 1 bis 2 Eigelb ab.

15. Ochsenschwanzsuppe. Ein in Stücke geschnittener Ochsenschwanz wird mit ½ Pfund Rindshesse, 15—20 Gramm Salz und reichlich Suppengemüse in 1½ Liter Wasser weichgekocht. Dann schwitzt man 25—30 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter braun, setzt diese Schwitze der Suppe zu, würzt das Ganze nach Geschmack mit weißem Pfeffer und verkocht es zu einer seimigen Suppe. Das Fleisch wird in der Suppe gegeben.

16. Krebssuppe. 15 Suppenkrebse werden in kaltem Wasser sauber gewaschen und gebürstet, und dann in 1 Liter siedend Wasser mit 15 Gramm Salz gar gekocht. Hierauf bricht man den Krebsen die Scheeren sowie die Schwänze aus, und legt diese für die Suppe bei Seite. Die Ueberbleibsel der Krebse zerstößt man im Mörser, kocht das Gestoßene mit dem Krebswasser auf und gießt das Ganze durch ein Sieb. Nun läßt man 100 Gramm Butter mit 50 Gramm Mehl hellgelb schwitzen, gießt langsam das durchgegossene Krebswasser hinzu, würzt mit weißem Pfeffer und läßt noch einmal aufkochen. Man quirlt dann die Suppe mit 2 Eigelb ab nnd thut nun die Scheeren und die ausgeschälten Schwänze hinein.

17. Gänsekleinsuppe. Ein sauber gereinigtes Gänseklein wird mit $1^1/_2$ Liter kalten Wassers aufgestellt, mit 2 Mohrrüben, 10—12 Körnern rundem Gewürz, 5—10 Pfefferkörnern, 15—20 Gramm Salz, einem Lorbeerblatt und 1 ganzen Zwiebel langsam 2—$2^1/_2$ Stunden gekocht. Die Suppe wird dann durchgegossen, mit geriebener Mußkatnuß abgeschmeckt, und mit 50 Gramm gequollenem Reis nochmals aufgekocht. Zuletzt thut man etwas gehackte grüne Petersilie hinein.

18. Entenkleinsuppe wie Gänsekleinsuppe.

19. Schildkrötensuppe. Einer mittelgroßen Landschildkröte schneidet man den Kopf, die Füße sowie den Schwanz ab und läßt den Körper dann etwa 2 Stunden in lauwarmem Wasser liegen. Dann stellt man denselben mit kaltem Wasser und 10—20 Gramm Salz auf's Feuer, läßt mehrmals aufkochen, löst die Schale

ab, zieht von dem Fleisch die schwarze Haut herunter, nimmt die Eingeweide heraus und schneidet das Fleisch nun in Würfel. Inzwischen hat man $^1/_2$ Pfd. gelber Erbsen mit Suppengemüse, einigen Zwiebeln und 10—15 Pfefferkörnern mit reichlich Wasser aufgesetzt, läßt die Erbsen weichkochen, und streicht sie nebst dem Suppengemüse durch ein Sieb. Nun schwitzt man in 150 Gramm Butter zunächst eine in Würfel geschnittene Zwiebel gelb, setzt dann 25 Gramm Mehl zu und läßt braun schwitzen. Auf diese Schwitze gießt man $1^1/_2$ Liter kochend Wasser mit 1 Theelöffel Liebig's Fleischextract, giebt die durchgestrichenen Erbsen, sowie das Schildkrötenfleisch mit 10—20 Gramm Salz hinein und läßt langsam kochen, bis das Fleisch gar ist. Die Suppe wird dann mit weißem Pfeffer abgeschmeckt und mit 1 Glas Madeira in die Terrine gethan. Man richtet mit Eierklößchen Nr. 53 an.

20. Falsche Schildkrötensuppe. Man nimmt einen gebrühten Kalbskopf, löst alles Fleisch ab, kocht dasselbe in gesalzenem Wasser halb weich und schneidet es in Würfel. Dann verfährt man genau nach Nr. 19.

21. Deutsche Maisuppe. 1 Pfd. gutes frisches Rindfleisch und $^1/_2$ Pfd. Kalbfleisch werden mit 2 Liter **kalten** Wassers, sowie 20—25 Gramm Salz aufgestellt und langsam zum Kochen gebracht. Man schäumt dann die Suppe ab und läßt noch 2 Stunden langsam weiterkochen. Inzwischen putzt man Spargel, junge Mohrrüben, junge Kohlrabi, schneidet dieselben in zolllange Stücke, nimmt noch junge Schotenkerne, sowie jungen, in Röschen zertheilten Blumenkohl dazu und thut diese Gemüse in die kochende Suppe, während man gleichzeitig

das Fleisch herausnimmt. Man läßt noch 20—30 Minuten kochen, und servirt dann die Suppe mit gehackter Petersilie und dem inzwischen in Würfel geschnittenen Fleisch.

22. Aalsuppe. 1 Pfd. dünne Aale werden tüchtig mit Salz abgerieben, bis aller Schleim entfernt ist, dann gewaschen, ausgenommen, in fingerlange Stücke geschnitten und reichlich gesalzen eine Stunde beiseite gestellt. Inzwischen bringt man $1^1/_2$ Liter Wasser mit 10 Gramm Salz, 30 Gramm Butter, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Körnern rundes Gewürz, 5 Pfefferkörnern, sowie 1 Bündchen Salbei und Dill zum Kochen, thut die Aalstücke hinein und läßt dieselben langsam gar kochen. Dann nimmt man die Aalstücke heraus und gießt die Brühe durch ein Sieb. Nun schwitzt man 20 Gramm Mehl in 30 Gramm Butter hellgelb, gießt unter langsamem Rühren die Brühe dazu und kocht seimig. Zum Schluß giebt man etwas Dill und Petersilie fein gehackt an die Suppe, läßt kurz aufstoßen und gießt das Ganze über die Aalstücke.

23. Bohnensuppe. $^1/_2$ Pfd. weiße Bohnen, welche man über Nacht in kaltem Wasser hat quellen lassen, werden mit reichlich frischem kalten Wasser aufgesetzt und langsam weich gekocht, was ungefähr 2 Stunden dauert. Dann gießt man das Wasser ab, streicht die Hälfte der Bohnen durch ein Sieb, giebt das Durchgestrichene mit den übrigen ganzen Bohnen in eine nach Rezept 6 oder 7 bereitete Fleischbrühe und läßt aufkochen. Dem Ganzen setzt man etwas Majoran oder gehackte Petersilie zu und läßt nochmals aufstoßen.

Nach Belieben setzt man der Suppe auch 5—6 Stück abgekochte und zerdrückte Salzkartoffeln zu.

24. Erbsensuppe. 1 Pfd. gelbe Erbsen, welche man über Nacht in kaltem Wasser hat quellen lassen, werden mit reichlich frischem kalten Wasser aufgesetzt und langsam weich gekocht, was ungefähr 2 Stunden dauert. Dann gießt man das Wasser ab, streicht die Hälfte der Erbsen durch ein Sieb, giebt das Durchgestrichene mit den übrigen ganzen Erbsen in eine nach Rezept 6 oder 7 bereitete Fleischbrühe und läßt aufkochen.

Statt dieser Fleischbrühe nimmt man auch eine Brühe, welche aus 1 Pfd. durchwachsenen Speck und 1½ Liter Wasser, oder aus 1½ Pfd. zerschnittenen Schweineohren und Schnauzen mit 1½ Liter Wasser gekocht ist.

Die fertige Suppe wird über in Butter geröstete Würfelchen aus Weißbrod angerichtet.

Man kann auch hier, wie bei Bohnensuppe, Kartoffeln heranthun.

25. Linsensuppe. 1 Pfd. Linsen, welche man über Nacht in kaltem Wasser hat quellen lassen, werden mit reichlich frischem kalten Wasser aufgestellt und langsam weich gekocht, was ungefähr 2 Stunden dauert. Dann gießt man das Wasser ab, giebt die ganzen Linsen in eine nach Rezept 6 oder 7 bereitete Fleischbrühe und läßt aufkochen.

Zum Schluß thut man etwas fein gehackte Petersilie, sowie einen Eßlöffel Essig hinzu und läßt nochmals aufkochen.

Man kann auch hier, wie bei Bohnensuppe, noch Kartoffeln anthun.

26. Kartoffelsuppe. 12 große Kartoffeln, geschält gewaschen, in Scheiben geschnitten, werden mit 10 Gramm Salz, ¼ Sellerie, 1 Zwiebel nebst soviel Wasser, daß die

Kartoffeln bedeckt sind, aufgesetzt und weich gekocht. Dann gießt man das Wasser ab, streicht Kartoffeln, Sellerie und Zwiebel durch ein Sieb und setzt das Durchgestrichene mit $1^1/_2$ Liter kochenden Wassers, 40 Gramm Butter sowie etwas Salz wieder auf's Feuer. Man läßt dann aufkochen, schmeckt mit gestoßenem weißen Pfeffer ab, und setzt etwas gehackte Petersilie zu.

27. Blumenkohlsuppe. Ein Kopf Blumenkohl wird sauber geputzt und eine Stunde in Salzwasser gelegt, damit die in den Blumen sitzenden Thierchen herauskriechen. Dann bringt man $1^1/_2$ Liter Wasser mit 20 Gramm Salz zum Kochen, thut den Blumenkohl hinein und läßt ihn in etwa 20 Minuten weichkochen. Nun schwitzt man 25 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter hellgelb, gießt unter langsamem Rühren das Blumenkohlwasser hinzu und kocht seimig. Die Suppe, welche noch mit einem Eigelb abgequirlt werden kann, wird über dem zerpflückten Blumenkohl angerichtet.

28. Spargelsuppe. 1 Pfund dünner Spargel wird geschält, gewaschen, in fingerlange Stücke geschnitten und davon die Suppe wie Blumenkohlsuppe Nr. 27 bereitet.

29. Mohrrübensuppe 1 Pfund gutes Rindfleisch wird leicht abgewaschen, mit 2 Liter kalten Wassers und 10—15 Gramm Salz langsam 1 Stunde gekocht. Dann thut man 2 Pfund Mohrrüben, welche geschabt, gewaschen und in Streifen geschnitten sind, nebst 1 Eßlöffel Zucker dazu und läßt das Ganze noch etwa 1 Stunde langsam kochen. Zum Schluß giebt man 5—6 zerdrückte Salzkartoffeln, sowie etwas fein gehackte Petersilie zu und läßt nochmals aufkochen.

30. Mehlsuppe. Man bringt 1 Liter Wasser mit 50 Gramm Butter, 40 Gramm Zucker, 5 Gramm Salz und 1 Stückchen Zimmet zum Kochen. Dann quirlt man 50 Gramm Mehl in etwas kaltem Wasser glatt, gießt das Gequirlte unter schnellem Rühren in die Suppe und läßt das Ganze noch etwa 5 Minuten kochen. Die fertige Suppe kann mit einem Ei abgezogen werden.

31. Griessuppe. Man bringt 1 Liter Wasser mit 50 Gramm Butter, 40 Gramm Zucker, 5 Gramm Salz, einem Stückchen Zimmet und einer Scheibe Citrone zum Kochen. Dann schüttet man unter schnellem Rühren langsam 50 Gramm Gries hinzu und läßt noch 10—15 Minuten kochen. Die fertige Suppe kann noch mit einem Ei abgequirlt werden.

32. Brodsuppe. In 1 Liter Wasser bringt man $1/2$ Pfund altbackenes Schwarzbrod nebst 1 Pfund zerschnittener Aepfel, einem Stück Zimmet und einer Scheibe Citrone zum Zerkochen, streicht durch ein Sieb und kocht das Durchgestrichene mit $1/2$ Liter kochend Wasser, 100 Gramm Zucker, 30 Gramm Butter sowie 5 Gramm Salz nochmals tüchtig durch.

33. Hafergrützsuppe. 60 Gramm Hafergrütze werden tüchtig gebrüht und in $1^1/2$ Liter Wasser mit einem Stückchen Zimmet, sowie einer Scheibe Citrone weich gekocht. Man streicht dann durch ein Sieb, thut soviel kochendes Wasser hinzu, als man Suppe braucht und läßt mit 50 Gramm Zucker, 30 Gramm Butter nebst 5 Gramm Salz tüchtig aufkochen. Der fertigen Suppe setzt man 20 Gramm gut gereinigte und gebrühte Korinthen zu.

34. Milchsuppe mit Klütern. 1 Liter Milch wird mit 15—20 Gramm Zucker, etwas Citronenschale und ganzem Zimmet langsam zum Kochen gebracht. Inzwischen hat man 50 Gramm Mehl mit 2 ganzen Eiern, 10 Gramm Zucker sowie einer Prise Salz tüchtig verknetet und wirbelt diese Masse leicht aus der Hand in die kochende Milch, worauf man nochmals kurz aufkochen läßt.

35. Milchsuppe mit Gries, Graupen, Grütze. 1 Liter Milch wird mit 15—20 Gramm Zucker, einer Prise Salz, etwas Citronenschale und ganzem Zimmet langsam zum Kochen gebracht. Inzwischen hat man 40—50 Gramm Gries, Graupen oder Grütze tüchtig gebrüht, dann mit 1/4 Liter kochendem Wasser und 20 Gramm Butter dick ausgequellt, und läßt damit die Milch kurz aufkochen.

36. Semmelsuppe. 1 Liter Milch wird mit 30 Gramm Zucker, 30 Gramm Butter und einer Prise Salz zum Kochen gebracht. Dann thut man 3—4 in Scheiben geschnittene Milchbrode hinein und läßt nochmals aufkochen. Die Suppe kann dann noch mit einem Ei abgezogen werden.

37. Schokoladensuppe. 1 Liter Milch wird mit etwas Vanille zum Kochen gebracht. Inzwischen verrührt man 125 Gramm gutes Schokoladenpulver mit 1/4 Liter warmen Wassers und quirlt dieses zu der kochenden Milch. Man läßt nochmals aufkochen, zieht die Suppe mit 1—2 Eigelb ab und richtet mit Schneeklößen an.

38. Vanillensuppe. 1 Liter Milch wird mit 1/4 Schote zerschnittener Vanille, 40 Gramm Zucker und

etwas Citronenschale langsam zum Kochen gebracht. Dann setzt man 25 Gramm Mehl, welche in etwas kalter Milch glatt gequirlt sind, hinzu, läßt aufkochen, zieht die Suppe mit 4 Eigelb ab und richtet mit Schneeklößen an.

39. Weinsuppe mit Sago. 125 Gramm Palmsago werden mit kaltem Wasser gewaschen, dann mit $^1/_2$ Liter kalten Wassers aufgestellt und unter beständigem Rühren $^1/_2$ Stunde langsam gekocht. Inzwischen hat man 1 Liter Weißwein mit 125 Gramm Zucker etwas ganzem Zimmt und Citronenschale bis nahe zum Kochen gebracht, gießt den Sago hinein und läßt nur einmal aufkochen.

40. Biersuppe. Ostersuppe. 1 Liter Weißbier wird mit 100 Gramm Zucker, 30 Gramm Butter, etwas ganzem Zimmt, Citronenschale, dem Saft einer halben Citrone und einer Prise Salz zum Kochen gebracht. Inzwischen hat man 30 Gramm Mehl in $^1/_4$ Liter Milch glatt gequirlt, kocht dieses mit der Suppe auf und zieht dann mit 2 Eigelb ab. Man servirt mit Schneeklößen.

41. Biersuppe mit Gries oder Reis. Wird bereitet nach Recept 40, nur setzt man statt Mehl, 50 Gramm Gries oder 70 Gramm gequellten Reis hinzu.

42. Apfelsuppe. 2 Pfd. ungeschälte, in Stücke geschnittene Aepfel werden mit etwas ganzem Zimmt, sowie Citronenschale weich gekocht, und durch ein Sieb gestrichen. Das Durchgestrichene läßt man mit 50—75 Gramm Zucker nochmals aufkochen, setzt 1—2 Theelöffel Rum hinzu und servirt mit kleinen Makronen.

43. Birnensuppe. 2 Pfd. geschälte in Stücke geschnittene Birnen werden mit einem in Scheiben geschnittenen Milchbrod, etwas ganzem Zimmt sowie Citronenschale weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Das Durchgestrichene läßt man mit 50 Gramm Zucker nochmals aufkochen und setzt dann 1—2 Eßlöffel Wein hinzu.

44. Kirschsuppe. 2 Pfd. saure Kirschen werden entsteint, mit 2 Liter Wasser, 150 Gramm Zucker, etwas ganzem Zimmt und Citronenschale eine Stunde langsam gekocht. Dann streicht man ungefähr dreiviertel der Masse durch ein Sieb, rührt 1 Theelöffel Kartoffelmehl in kaltem Wasser glatt, läßt dieses mit dem Durchgestrichenen nochmals aufkochen, gießt das Ganze über das zurückgebliebene Viertel Kirschen und läßt erkalten. Man servirt mit zerbrochenem Zwieback, oder mit Makronen oder auch mit Schneeklößen.

45. Pflaumensuppe. 2 Pfd. Pflaumen werden der Länge nach aufgebrochen, entsteint und dann nach Recept 43 die Pflaumensuppe hergestellt.

46. Heidelbeer-Besings-Suppe. 1½ Pfd. Heidelbeeren werden gut verlesen, gewaschen und mit 1—1¼ Liter Wasser, 50—70 Gramm Zucker, etwas ganzem Zimmt sowie Citronenschale weich gekocht. Man streicht dann durch ein Sieb und servirt die Suppe kalt wie Kirschsuppe, Recept 44.

47. Bier-Kaltschale. 100 Gramm geriebenes altbackenes Schwarzbrod, oder grob gestoßener Schiffszwieback, 50 Gramm gebrühte Corinthen, 50 Gramm

Zucker und 3 Scheiben frischer Citrone werden in einer Terrine mit 1 Liter Weißbier eine Stunde vor dem Gebrauch übergossen.

48. Wein-Kaltschale wie Bier-Kaltschale Nr. 47. Nur nimmt man, statt 1 Liter Weißbier, $^1/_2$ Liter Weißwein und $^1/_2$ Liter Wasser.

49. Erdbeer-Kaltschale. 1 Pfd. frische reife Walderdbeeren werden auf einem Durchschlag abgewaschen, in eine Terrine gethan, mit 60 Gramm Zucker sowie einer zerschnittenen Viertelschote Vanille bestreut und mit 1 Liter kalter süßer Milch übergossen. Man läßt die Mischung mindestens eine Stunde stehen.

50. Heidelbeer-Besing-Kaltschale. $1^1/_2$ Pfd. Heidelbeeren werden auf einem Durchschlag abgewaschen, in eine Terrine gethan, mit 100 Gramm Zucker bestreut und mit einem Liter kalter süßer Milch übergossen.

51. Dicke Milch. Gute fette Milch gießt man in Glassatten von $^1/_2$ Liter Inhalt und läßt dieselbe 1—2 Tage an einem mäßig warmen Ort stehen, ohne das Gefäß irgendwie zu berühren. Man giebt dieselbe mit geriebenem Schwarzbrod und Zucker bestreut zu Tisch.

Notizen und eigene Rezepte.

Notizen und eigene Rezepte.

Klößchen
und Suppen-Einlagen.

Vorbemerkungen.

Bei Zubereitung der Klößchen und Suppeneinlagen probire man vor dem Kochen stets erst, ob der Teig gut ist, d. h. weder zu feste noch zu lockere Klößchen giebt. Dies geschieht, indem man zunächst ein einzelnes Klößchen in der Suppe gar werden läßt. Wird dasselbe zu fest, so giebt man noch etwas Milch, wird es zu locker, noch etwas Mehl zu der Teigmasse. Gar sind die Klößchen, wenn sie in der Suppe aufsteigen.

Man formt die Klößchen entweder zwischen den flachen, mit Mehl bezw. geriebener Semmel bestreuten Händen, oder man sticht sie mit einem Löffel ab. Der Löffel muß vor dem jedesmaligen Abstechen in die heiße Suppe getaucht werden.

52. Butterklößchen. In $1/_4$ Liter Milch giebt man 125 Gramm Mehl, 2—3 Eigelb, 20—30 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, eine Viertel geriebene Muskatnuß und quirlt klar. Dann läßt man diese Masse unter fortwährendem Rühren in 125 Gramm geschmolzene Butter laufen und rührt alles über gelindem Feuer zu einem festen Teige. Ist der Teig fest geworden, nimmt man ihn sofort vom Feuer, rührt noch 2 Eigelb zu und sticht mit dem Löffel Klößchen ab, die man in siedender Fleischbrühe schnell aufkochen läßt.

53. Eierklößchen. 5 ganze Eier und 2 Eigelb werden mit etwas gestoßener Muskatblüthe, sowie einer Prise Salz in $1/_4$ Liter Fleischbrühe verquirlt und in eine mit Butter ausgestrichenen Blechform gethan. Dann stellt man die Form in ein Gefäß mit kochendem Wasser, läßt die Masse fest werden und sticht mit dem Löffel Klößchen ab, die man in die Suppe giebt.

54. Grießklößchen. Ein Viertel Liter Milch, 20 Gramm Butter und 20 Gramm Zucker läßt man mit einer Prise Salz nebst etwas geriebener Muskatnuß aufkochen. Dann giebt man 150 Gramm feinen Gries dazu und läßt unter stetem Rühren die Masse eindicken, bis sie sich vom Gefäß löst, nimmt sie vom Feuer, läßt etwas abkühlen und rührt noch 2 Eigelb darunter. Nun sticht man mit dem Löffel Klößchen ab, welche man 5—10 Minuten in Fleischbrühe kochen läßt.

55. Kartoffelklößchen. 7—8 abgekochte kalte Mittelkartoffeln werden zerrieben, mit 2 ganzen Eiern, 20 Gramm Mehl, 5 Gramm Salz, etwas gestoßenem Zimmt und 50 Gramm zerlassener Butter zu einem

festen Teig vermischt. Man formt daraus runde Klößchen, welche man in siedendem Salzwasser gar kocht.

56. Kaisernocken. 5—6 ganze Eier werden in einem Halblitertopf tüchtig verquirlt, dann gießt man ¼ Liter Fleischbrühe hinzu und stellt das Ganze in ein Gefäß mit kochendem Wasser. Man läßt gelinde weiter kochen bis die Eier fest geworden sind und sticht dann die Nocken mit einem Theelöffel ab.

57. Leberklößchen. ½ Pfd. Leber wird sauber abgehäutet und sehr fein gehackt. Dann rührt man 100 Gramm Butter zu Schaum, setzt nach und nach 2 ganze Eier, 2 fein gehackte in Butter geschwitzte Zwiebeln, ein geriebenes altbackenes Milchbrod, 20 bis 30 Gramm Mehl, 5 Gramm Salz, eine Prise Pfeffer, sowie etwas geriebene Muskatnuß zu und vermischt das Ganze mit der gehackten Leber zu einem Teige. Diesen Teig läßt man ungefähr ½ Stunde stehen, und formt dann Klößchen, die man in Bouillon oder in siedendem Wasser gar kocht.

58. Einlauf oder Klütern. 100 Gramm Mehl werden mit 3—4 ganzen Eiern, 10 Gramm Zucker und einer Prise Salz gehörig vermengt, so daß ein Teig entsteht, welcher vom Löffel läuft, und nun über einem Quirl langsam in die siedende Suppe gegossen wird. Ist die Oberfläche der Suppe von gar gewordenen Klütern bedeckt, so nimmt man dieselben mit einem Schaumlöffel heraus, und thut sie in eine Terrine, bis man den ganzen Teig verklütert hat worauf die Suppe darüber angerichtet wird.

59. Nudeln. Ein ganzes Ei und ein Eigelb verarbeitet man mit feinem Mehl, einer Prise Salz und Zucker zu einem festen Teig. Dieser wird auf einem mehlbestreuten Brett dünn ausgerollt und in breite Streifen geschnitten, welche man, Mehl dazwischen streuend, auf einander legt und zu feinen Nudeln zerschneidet. Man streut die Nudeln ganz lose in die Suppe und läßt sie unter stetem Rühren darin einige Male aufkochen.

60. Krebsnasen gefüllt. Aus 50 Gramm schaumig geriebener Butter, zwei Eiern, 250 Gramm geriebener Semmel, etwas Salz und Muskatblüthe macht man einen Teig, der fest in die sehr sauber gereinigten Krebsnasen eingestrichen wird. Man kocht in Fleisch- oder Krebsbrühe oder Salzwasser gar.

61. Reisklößchen. 150 Gramm Reis werden mit kochendem Wasser 2—3 mal tüchtig gebrüht und dann mit $1/2$ Liter Wasser nebst 20—30 Gramm Butter sowie einem Stück Citronenschale recht steif gekocht. Man nimmt nun die Masse vom Feuer, läßt etwas abkühlen, rührt 2 ganze Eier, 10 Gramm Zucker sowie eine Prise Salz an, läßt erkalten und formt mit Hülfe von etwas feinem Mehl oder geriebener Semmel die Klößchen, welche man in siedendem Salzwasser gar kocht.

62. Semmel geröstet. Backwürfel. Semmel, Milchbrod oder Weißbrod, welches 1 bis 2 Tage alt ist, wird in nicht zu kleine Würfel geschnitten. Dann läßt man in einer Pfanne ein Stück Butter bräunlich werden, giebt die Semmelwürfel hinein und röstet sie unter beständigem Umrühren gelbbraun.

63. Semmelklößchen. 3—4 Milchbrode werden in kalter Milch geweicht, dann wieder fest ausgedrückt und mit 50 Gramm zerlassener Butter über gelindem Feuer solange verrührt, bis sich die Masse vom Tiegel löst. Nun nimmt man dieselbe vom Feuer, verrührt sie mit 3 ganzen Eiern, 20—30 Gramm Mehl, 20 bis 30 Gramm Zucker, einer Prise Salz und formt Klößchen, welche in Fleischbrühe oder Salzwasser gar gekocht werden.

64. Schneeklöße. 4 Eiweiß werden mit 50 Gramm feinem Zucker und einigen Tropfen Citronensaft zu steifem Schnee geschlagen. Dann sticht man mit einem Eßlöffel die Klöße ab, thut sie auf die heiße Suppe, streut noch etwas Zucker darüber und deckt die Suppe schnell zu, damit die Klöße in dem Dampf gar dünsten. Kochen darf die Suppe nicht mehr, da die Klößchen zerfallen würden.

65. Schwemmklöße. Man rührt 1/4 Liter Milch mit 100 Gramm Mehl, 2 Eiern, 20 Gramm Zucker und 5 Gramm Salz vollständig glatt. Dann läßt man 50 Gramm Butter zergehen, giebt die glatt gerührte Masse hinzu, thut ein Stück Citronenschale an und läßt das Ganze bei mäßigem Feuer zu einem festen Teige werden, welcher sich vom Gefäß löst. Den Teig läßt man erkalten, rührt noch 2 Eigelb an und sticht mit dem Löffel die Klößchen ab, welche noch etwa 5 Minuten in der betreffenden Suppe kochen müssen.

Notizen und eigene Rezepte.

Notizen und eigene Rezepte.

Saucen.

Vorbemerkungen:

Die Sauce ist die Würze der Speisen. Ein gute Sauce kann ein mißrathenes Gericht wieder erträglich machen, aber eine schlechte Sauce verdirbt das beste Gericht. Man verwende deshalb auf die Zubereitung der Saucen ganz besondere Sorgfalt und beachte besonders Folgendes:

1. Die Sauce darf weder zu dick noch zu dünn sein und muß genau zu dem betreffenden Gericht passen.
2. Mehlsaucen dürfen nicht klümpig sein, sondern müssen vollständig glatt gerührt werden. Zur Verwendung gelange nur gutes Weizenmehl, kein Kartoffelmehl.
3. Buttersaucen müssen nach Fertigstellung noch mit etwas roher Butter verrührt werden. Der Geschmack wird dadurch ganz wesentlich verbessert.
4. Fruchtsaucen werden nicht mit Weizenmehl, sondern stets mit Kartoffelmehl abgerührt, weil letzteres die körnigen Theilchen der Früchte glatter bindet.
5. Bei allen Saucen, welche Bouillon erfordern, kann man letztere durch heißes Wasser ersetzen, welchem eine entsprechende Menge Fleischextract beigegeben ist.

66. Abquirlen, Abrühren der Sauce mit Ei. Ein oder zwei Eigelb werden in einen Topf geschlagen und mit einer Messerspitze Mehl sowie einem Eßlöffel kalten Wassers glatt gequirlt. Dann setzt man unter fortwährendem Quirlen 1—2 Eßlöffel der Sauce zu und gießt das Ganze unter stetem Rühren in die Sauce, die aber bereits vom Feuer genommen sein muß, da sonst das Eigelb gerinnen würde.

67. Butter zu bräunen. Die nöthige Menge Butter wird in einem Tiegel oder einer Pfanne auf's Feuer gebracht und langsam gerührt. Sobald die Butter aufhört zu zischen, beginnt sie sich zu bräunen und muß dann fortgesetzt gerührt werden, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

68. Armeleut-Sauce. 10 Gramm Mehl, 20 Gramm geriebene Semmel und 20 Gramm geriebenes Schwarzbrod werden in 100 Gramm zerlassener Butter gelb geröstet. Dann giebt man unter stetem Rühren $^1/_2$ Liter heiße Bouillon mit dem Saft einer halben Citrone, 10 Gramm Zucker, 1 Stück Citronenschale, 5 Pfefferkörner sowie 5 Körner rundes Gewürz hinzu und läßt tüchtig aufkochen. Paßt zu kaltem Fleisch.

69. Béchamel-Sauce. 8—10 mittelgroße Zwiebeln werden nebst einer Petersilienwurzel in Scheiben geschnitten, und in 100 Gramm Butter weich gedünstet. Dann rührt man 40 Gramm Mehl mit 5 Gramm Salz, sowie einer Prise weißen Pfeffer in $^1/_2$ Liter süßer Sahne klar, gießt dies unter stetem Rühren zu der Zwiebelschwitze und verkocht das Ganze zu einer seimigen Sauce. Die fertige Sauce streicht man durch ein Sieb und reibt etwas Parmesankäse an.

70. Butter-Sauce. 20 Gramm Mehl werden in 50 Gramm zerlassener Butter hellbraun geschwitzt, dann giebt man langsam 1/2 Liter kochend Wasser hinzu, würzt mit einer Prise Salz, sowie einer Prise weißen Pfeffer und schärft die Sauce mit Citronensaft ab. Zum Schluß kann man noch eine Messerspitze Fleischextract in der Sauce zergehen lassen.

71. Champignon-Sauce. 20—25 Champignons werden in 100 Gramm zerlassener Butter schnell weich geschwitzt, dann herausgenommen und mit dem Saft einer Citrone beträufelt. Nun schwitzt man in der Butter 20 Gramm Mehl hellbraun, giebt dann 1/2 Liter Bouillon oder 1/4 Liter Wasser mit 1/4 Liter Wein und einer Messerspitze Fleischextract dazu, würzt mit weißem Pfeffer, und läßt nun die Champignons in der Sauce noch einige Mal aufkochen. Zum Schluß zieht man die Sauce mit 1—2 Eigelb ab.

72. Chocoladen-Sauce. 150 Gramm Chocolade werden in kleine Stücke zerbrochen und mit 1/2 Liter Milch auf dem Feuer glatt gerührt. Dann giebt man nach Geschmack Zucker dazu und quirlt die Sauce schließlich mit 3—4 Eigelb ab. Man kann auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß noch unter die Sauce ziehen.

73. Citronen-Sauce. Auf 200 Gramm großstückigem Zucker wird die Schale von 2 Citronen abgerieben, dann der Saft darüber gepreßt und das Ganze mit 1/2 Liter Wasser auf gelindes Feuer gebracht. Ist der Zucker geschmolzen, so rührt man 3—4 Eigelb mit ebensoviel ganzen Eiern und etwa 5 Gramm Mehl glatt, und schlägt dies mit dem Zucker, der auf dem Feuer bleibt, zu einer dicken schaumigen Sauce.

74. Cumberland-Sauce. 150 Gramm Johannisbeergelee werden mit 20—30 Gramm Mostrich, einer Prise Salz, der feingehackten Schale einer Orange und 10 feingestoßenen Wachholderbeeren verrührt. Diese Mischung läßt man mit 100 Gramm Bouillon und 100 Gramm Portwein aufstoßen, streicht die Sauce dann durch ein Sieb und giebt dieselbe zu kaltem Fleisch.

75. Frikassee-Sauce. 1 Liter Fleischbrühe wird mit einer hellgelben Mehlschwitze aus 50 Gramm Butter und 50 Gramm Mehl unter lebhaftem Rühren zu einer dicklichen Sauce eingekocht. Dann setzt man 1 Glas Weißwein, den Saft einer Citrone, 3—4 entgrätete, fein gehackte Sardellen, sowie einen Theelöffel Kapern zu, läßt aufstoßen und zieht das Ganze mit 3—4 Eigelb ab.

76. Heidelbeersauce. 500 Gramm sauber verlesene und gewaschene Heidelbeeren werden mit 100 Gramm Zucker und 100 Gramm Wasser auf gelindem Feuer unter fortwährendem Rühren zerkocht. Man streicht die Masse durch ein Sieb, bringt sie wieder auf's Feuer und rührt langsam 10—15 Gramm Kartoffelmehl, welche in 50 Gramm Wasser glatt gequirlt sind, darunter. Nach einmaligem Aufstoßen nimmt man die Sauce vom Feuer.

Das Rühren darf nur mit einem Holzlöffel geschehen.

77. Himbeer-Sauce. 500 Gramm frische Himbeeren werden mit 1/4 Liter Wässer und 100 Gramm Zucker auf gelindem Feuer zerkocht. Man verfährt dann weiter nach Recept 76, nur quirlt man das Kartoffelmehl statt mit Wasser, mit 100 Gramm Rothwein glatt.

78. Herings-Sauce. In 50 Gramm zerlassener Butter läßt man zuerst 2 in Würfel geschnittene Zwiebeln gelb schwitzen, giebt dann 20 Gramm Mehl dazu, welche ebenfalls gelb schwitzen müssen, und setzt nun langsam $^1/_2$ Liter kochendes Wasser hinzu. Man würzt mit 20—30 Gramm Essig, 20 Gramm Zucker sowie einer Prise Pfeffer, läßt einigemale aufstoßen und giebt dann einen gut gewässerten, von Haut und Gräten befreiten, in kleine Würfel geschnittenen Hering heran. Nach einmaligem Aufstoßen ist die Sauce fertig.

79. Holländische Sauce. In 50 Gramm zerlassener Butter läßt man 20 Gramm Mehl hellgelb schwitzen und gießt dann langsam $^1/_2$ Liter kochendes Wasser an, welches zuvor mit einer Messerspitze Fleischextract, 5 Gramm Salz, 30—40 Gramm Zucker, dem Saft einer Citrone, sowie einer Prise weißen Pfeffers, gewürzt ist. Dem Ganzen setzt man noch ein Stück Citronenschale zu und kocht seimig. Dann nimmt man die Sauce vom Feuer, giebt 10—20 Gramm Kapern, sowie 2—3 Eigelb, welche in 50 Gramm Milch verrührt sind, hinzu und schlägt die Sauce schaumig.

80. Johanisbeer-Sauce wird von abgestreiften Johannisbeeren wie Himbeersauce nach Recept 77 bereitet.

81. Braune Kapernsauce. In 50 Gramm zerlassener Butter läßt man 20 Gramm Mehl braun schwitzen und gießt dann langsam $^1/_2$ Liter kochendes Wasser an, welches zuvor mit einer Messerspitze Fleischextract, 5 Gramm Salz, 10—15 Gramm Zucker, dem Saft einer Viertel-Citrone, sowie einer Prise weißen Pfeffers gewürzt ist. Man kocht seimig und giebt dann

50 Gramm Kapern hinzu, welche aber nicht mehr mitkochen, sondern nur einmal aufstoßen dürfen.

82. Weiße Kapernsauce wird bereitet nach Recept 81. Man läßt das Mehl aber nur gelb schwitzen und zieht zum Schluß die Sauce mit 1—2 Eigelb ab.

83. Majoran-Sauce. In 50 Gramm zerlassener Butter läßt man 20 Gramm Mehl gelb schwitzen und gießt dann langsam $1/2$ Liter Bouillon oder $1/2$ Liter kochend Wasser an, welches mit einer Messerspitze Fleischextract, 5 Gramm Salz und einer Prise weißen Pfeffer gewürzt ist. Man kocht seimig und läßt mit einem knappen Theelöffel fein gestoßenen Majoran einigemale aufkochen.

84. Maraschino-Sauce. 1 Liter süße Sahne wird mit 40—50 Gramm Zucker aufgekocht. Dann quirlt man 8—10 Eigelb mit 15—20 Gramm Mehl und 100 Gramm Maraschino glatt, gießt langsam die heiße Sahne darauf und schlägt schaumig.

85. Meerrettig-Sauce. In 50 Gramm zerlassener Butter läßt man 20 Gramm Mehl gelb schwitzen und gießt dann langsam $1/2$ Liter kochendes Wasser an, welches mit einer Messerspitze Fleischextract, 5 Gramm Salz und 10 Gramm Zucker gewürzt ist. Man kocht eine dünne Sauce davon und giebt dann $1/2$ Stange geschälten, fein geriebenen Meerrettig hinein. Die Sauce darf dann nur noch zweimal aufstoßen, da der Meerrettig sonst die Schärfe verliert.

86. Meerrettig-Sauce kalt. Eine Stange Meerrettig wird fein gerieben und mit 40—50 Gramm

Weißwein oder schwachem Essig, 10 Gramm Zucker sowie einer Prise Salz gut verrührt. Soll diese Sauce zu Fisch gegeben werden, so ersetzt man den Weißwein durch Rothwein.

87. Mostrich-Sauce. In 50 Gramm zerlassener Butter läßt man 20 Gramm Mehl bräunlich schwitzen und rührt 1 große geriebene Zwiebel sowie 120 Gramm Mostrich an. Danach gießt man unter stetem Rühren $1/2$ Liter Bouillon, oder $1/2$ Liter kochenden Wassers an, welches mit 15—20 Gramm Zucker einer Prise Salz, einer Prise weißen Pfeffers, 20 Gramm Essig und dem Saft einer Viertel-Citrone gewürzt ist. Das Ganze läßt man einigemale aufstoßen.

88. Petersilien-Sauce. In 50 Gramm zerlassener Butter läßt man 20 Gramm Mehl gelb schwitzen und rührt 1—2 Eßlöffel fein gehackte Petersilie hinein. Dann gießt man unter stetem Rühren $1/2$ Liter Bouillon an, kocht seimig, und quirlt die Sauce mit 1—2 Eigelb ab.

89. Pflaumenmus-Sauce. 500 Gramm Pflaumenmus werden mit $1/4$ Liter Wasser, 100 Gramm Zucker, einem Stück ganzen Zimmt und einem Stück Citronenschale glatt verkocht. Dann rührt man einen knappen Theelöffel Kartoffelmehl in $1/4$ Liter Wasser klar, setzt dieses der Sauce zu, kocht seimig, und läßt dann erkalten. Diese Sauce schmeckt zu Eierkuchen, Reispudding, Flammeri u. s. w. vorzüglich.

90. Punsch-Sauce. In $1/4$ Liter Weißwein verrührt man 5—6 Eigelb, 50 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, setzt dann

10 Gramm Weizenmehl, welche in 50 Gramm Wasser glatt gequirlt sind, hinzu und läßt das Ganze unter stetem Quirlen auf gelindem Feuer seimig werden. Danach läßt man die Sauce erkalten und rührt dann 100 Gramm Rum darunter.

91. Remouladen-Sauce. 50 Gramm Weizenmehl werden in 200 Gramm Fleischbrühe und 200 Gramm Weinessig sehr klar gerührt, dann mit Zucker, Salz und weißem Pfeffer abgeschmeckt und auf gelindem Feuer, unter lebhaftem Rühren, vorsichtig einigemale aufgekocht. Nun schlägt man in einem genügend großen Topf 3 Eigelb und 3 Eßlöffel Provencer-Oel tüchtig durcheinander und gießt, unter stetem Rühren, langsam die heiße Sauce dazu. Dem Ganzen setzt man noch 1 Eßlöffel fein gehackte Petersilie zu und läßt dann abkühlen. Vorzüglich!

92. Schnelle Remouladen-Sauce. 4 hartgekochte Eigelb, 4 rohe Eigelb, 5 Eßlöffel Provencer-Oel, 3 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Mostrich werden mit einer Prise Salz und weißem Pfeffer tüchtig geschlagen. Zum Schluß, setzt man einen Theelöffel Kapern zu.

94. Rosinen-Sauce. In 50 Gramm zerlassener Butter läßt man 20 Gramm Mehl braun schwitzen und gießt dann langsam 1/2 Liter Bouillon oder 1/2 Liter kochendes Wasser an, welches mit 2—3 Scheiben Citrone, 20 Gramm Essig, 20 Gramm Zucker und einer Prise Salz gewürzt ist. Man läßt einmal aufstoßen und giebt dann 100 Gramm gereinigte, große Rosinen hinein, welche mit der Sauce noch etwa 15 Minuten langsam kochen müssen.

95. Rothwein-Sauce. Eine halbe Flasche Rothwein, ein Stück Zimmt, 5—6 Nelken, 1 Stück Citronenschale, der Saft einer halben Citrone und 120 Gramm Zucker werden aufgekocht. Dann quirlt man 1 Theelöffel Kartoffelmehl in wenig Wasser glatt, giebt dieses zu der Sauce, kocht seimig, gießt durch ein Sieb und läßt abkühlen.

96. Sardellen-Sauce. Wird genau bereitet wie Heringssauce Recept 78, nur nimmt man zum Schluß statt der Heringe 60—70 Gramm gewaschene, entgrätete und fein gehackte Sardellen heran.

97. Saure Sauce. Ragout-Sauce für Fleischreste. In 50 Gramm zerlassener Butter läßt man zuerst 2—3 in Würfel geschnittene Zwiebeln und dann 20 Gramm Mehl braun schwitzen. Darauf gießt man $^1/_2$ Liter Bouillon, oder übriggebliebene Bratensaucen an und läßt mit 30—40 Gramm Essig, 30—40 Gramm Zucker, 1 Lorbeerblatt, 10 Pfefferkörnern, 10 Gewürzkörnern, 1 Prise Pfeffer und einer Citronenschale ungefähr 15 Minuten kochen. Man gießt nun durch ein Sieb, thut einige in Scheiben geschnittene saure Gurken heran und läßt langsam nochmals 15 Minuten kochen. Dann läßt man die in große Würfel geschnittenen Bratenreste in der Sauce heiß werden und giebt sofort zu Tisch.

98. Speck-Sauce. 125 Gramm in kleine Würfel geschnittener Speck werden über gelindem Feuer gelblich gebraten. In dem auslaufenden Fett schwitzt man zunächst 1—2 in Würfel geschnittene Zwiebeln und darauf 20 Gramm Mehl braun. Gießt dann lang-

sam $1/2$ Liter Bouillon oder $1/2$ Liter kochend Wasser an, welches mit einer Messerspitze Fleischextract, 30 bis 40 Gramm Essig, 30—40 Gramm Zucker, 5 Gramm Salz, einer Prise weißen Pfeffer und einem Lorbeerblatt gewürzt ist. Man kocht seimig.

99. Vanille-Sauce. $1/2$ Stange Vanille wird in kleine Stücke geschnitten und mit 1 Liter Milch oder Sahne und 125 Gramm Zucker tüchtig gekocht. Man gießt durch ein Sieb, mischt 20 Gramm Kartoffelmehl, welche in wenig Milch glatt gequirlt sind, darunter, bringt das Ganze auf gelindes Feuer, quirlt 5—6 Eigelb an und schlägt nun die Sauce mit der Schneeruthe solange, bis sie zu steigen beginnt.

100. Weinschaum-Sauce (Chaudeau). 1 Flasche Weißwein wird mit 75—100 Gramm Zucker und dem Saft einer halben Citrone bis nahe zum Kochen gebracht. Dann schlägt man 5 Eigelb mit 3 ganzen Eiern zusammen, quirlt vorsichtig den heißen Wein an und schlägt das Ganze schaumig.

101. Zwiebel-Sauce. In 50 Gramm zerlassener Butter werden zuerst 6 große in Scheiben geschnittene Zwiebeln und dann 20 Gramm Mehl gelb geschwitzt. Darauf gießt man langsam $1/2$ Liter kochend Wasser an, welches mit 20 Gramm Essig, 10 Gramm Zucker, 1 Messerspitze Fleischextract und einer Prise weißen Pfeffer gewürzt ist. Man kocht seimig.

Notizen und eigene Rezepte.

Notizen und eigene Rezepte.

Gemüse.

Vorbemerkungen.

Die Gemüse bilden neben der Suppe und dem Fleisch einen wesentlichen, vielfach sogar den hauptsächlichsten Bestandtheil der täglichen Kost. Der Nahrungswerth der Gemüse ist nicht erheblich, sie geben bei den Mahlzeiten mehr das füllende, sättigende Element ab, und werden deshalb überall, wo sie als Hauptnahrungsmittel dienen müssen, durch reichliche Zuthaten animalischen Ursprungs im Nährwerth erhöht. Selbst die wegen ihres hohen Gehalts an Pflanzeneiweiß so gepriesenen Hülsenfrüchte, werden nicht mehr mit der alten Hochachtung betrachtet, seitdem festgestellt ist, daß nur ein verhältnißmäßig nicht hoher Theil des Pflanzeneiweißes verdaut wird, während der übrige Theil wieder auswandert. **Beim Einkauf der Gemüse** achte man darauf, daß dieselben jung und frisch seien.

Vor der **Zubereitung der Gemüse** verputze und reinige man dieselben sehr sauber und welle sie dann — mit Ausnahme der Rübenarten, des Blumenkohls und des Spargel — ab, d. h. man bringe sie in reichlichem kochendem Salzwasser zum Feuer, wo sie etwa 15 bis 20 Minuten kochen müssen und dann abgegossen werden. Durch dieses Verfahren wird der vielen Gemüsen eigenthümliche strenge Geschmack fortgeschafft.

Das Abrühren der Gemüse erfolgt stets mit Weizenmehl und geschieht erst, wenn die Gemüse völlig gar sind. Das Mehl zum Abrühren darf aber niemals in Wasser glatt gequirlt, sondern muß stets mit Butter weiß, gelb oder braun geschwitzt werden, da die Gemüse sonst kleistrig schmecken.

Das Kochen der Gemüse geschieht am besten auf der Herdplatte, sodaß das Feuer nur auf den Boden des Topfes, nicht auf die Seiten wirken kann.

Angebranntes Gemüse wird, ohne das bereits Anhängende, schnell in einen anderen Topf gebracht und mit neuem Wasser, oder neuer Brühe weichgekocht.

Alle **Hülsenfrüchte** werden stets mit frischem, kaltem, **ungesalzenem** Wasser zum Feuer gestellt und weich gekocht. Das Salzen erfolgt erst nachdem die Früchte weich sind. Man gieße nur soviel Wasser auf, daß die Hülsenfrüchte eben bedeckt sind und gebe 1 Messerspitze doppeltkohlensaures Natron heran, wodurch das Weichwerden beschleunigt wird.

Gemüsemus, Gemüsepüree wird hergestellt, indem man die weichgekochten Gemüse mittelst der Reibekeule durch ein Sieb treibt, oder besser, sie durch die billige und sehr praktische Püreepresse drückt.

Alle Blattkohlarten sind leichter verdaulich, und schmecken besser, wenn sie 1—2 Tage vor dem Gebrauch fertig gestellt und jeden Tag einmal aufgewärmt werden.

102. Grüne Bohnen (Brechbohnen) **mit Hammelfleisch.** 2 Pfd. junge grüne Bohnen werden abgefädelt, in 2—3 Stücke gebrochen, in kaltem Wasser gewaschen, mit kochendem Wasser abgewellt und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Inzwischen hat man 1 Pfd. Hammelfleisch (dicke Rippe) mit 1 Liter Wasser und 10 Gramm Salz $1/2$ Stunde kochen lassen. Nun legt man die Bohnen mit einem Bündchen Pfefferkraut zu dem Fleisch und läßt beides zusammen langsam weichkochen. Dann nimmt man das Fleisch und Pfefferkraut heraus, schwitzt 10 Gramm Mehl in 30 Gramm Butter gelblich, thut diese Schwitze zu den Bohnen und läßt noch $1/4$ Std. langsam kochen. Zum Schluß giebt man 1 Eßlöffel gehackte Petersilie an die Bohnen und richtet sie mit Salzkartoffeln an.

103. Schneidebohnen. Werden nach Nr. 102 zubereitet, nur bricht man die Bohnen nicht in Stücke, sondern schneidet sie in feine Querstreifen.

104. Weiße Bohnen. 1 Pfd. weiße Bohnen werden verlesen, über Nacht gewässert, dann mit frischem Wasser aufgestellt und langsam weich gekocht. Kochzeit 2—$2\frac{1}{2}$ Stunde. Nun macht man aus 50 Gramm Butter und 20 Gramm Mehl eine weiße Schwitze, giebt eine würflich geschnittene Zwiebel daran, und verkocht dieses mit $1/2$ Liter Bouillon (oder $1/2$ Liter Bohnenwasser nebst einer Messerspitze Fleischextrakt) 1 Prise weißen Pfeffers sowie 5 Gramm Salz zu einer seimigen Sauce. Dann giebt man die Bohnen mit einem Theelöffel geriebenen Majoran in diese Sauce, läßt noch $1/4$ Std. durchziehen und richtet mit frischer Wurst an. Nach Belieben kann man die Bohnen auch noch mit Essig abschärfen.

105. Bohnenpüree. 1 Pfd. weiße Bohnen werden nach Nr. 104 weichgekocht, durch eine Pureepresse gedrückt, dann mit derselben Sauce wie 104 verrührt und leicht aufgekocht. Beim Anrichten zieht man Furchen in die Oberfläche des Pürees und gießt braune Butter hinein.

106. Buchweizengrütze. $1/2$ Pfd. Buchweizengrütze wäscht man mehrmals mit lauem Wasser, giebt sie dann mit 1 Liter kochend Wasser zum Feuer und läßt sie mit 50 Gr. Butter nebst 5 Gr. Salz zu einen steifen Brei kochen, den man mit brauner Butter, oder mit gebratenen Speckwürfeln und Zwieb'ln zu Tisch giebt.

Man kocht die Grütze auch mit Milch und bestreut sie dann beim Anrichten nur mit Zucker und Zimmt.

107. Birnen mit Klößen. 2 Pfd. nicht zu weiche, mittelgroße Birnen werden geschält, in Viertel geschnitten, ausgekernt, mit soviel Wasser übergossen, daß sie bedeckt sind, und mit 5 Gramm rothem Zucker, einem fingerlangen Stück Zimmt nebst Zucker nach Geschmack, in einem festzugedeckten Topf langsam weich gekocht. Dann quirlt man 5—10 Gramm Kartoffelmehl mit wenig Wasser glatt, rührt dies an die Birnen und läßt seimig werden. Man vermischt die Birnen mit Kartoffelklößen oder Semmelklößen und giebt als Beilage Cotelettes, rohen Schinken oder gekochten, mageren Speck.

108. Backobst mit Klößen. 1 Pfd. Backobst wird mit lauwarmen Wasser sauber gewaschen und dann nach Nr. 107 zubereitet, nur läßt man den rothen Zucker fort. Man giebt dazu dieselben Klöße und Beilagen wie zu Nr. 107.

109. Blumenkohl. Ein schöner, fester, großer Kopf Blumenkohl wird von allen grünen Blättern befreit. Dann verkürzt man den Stiel und legt den Kohl, mit dem Kopf nach unten, 1 Std. in gut gesalzenes kaltes Wasser, damit die in den Blumen sitzenden Thierchen herauskriechen. Inzwischen läßt man etwa 2 Liter Wasser kochend werden, würzt mit 15 Gramm Salz, legt den Kohl hinein, läßt ihn langsam in 20 Minuten weich kochen, und bringt ihn vorsichtig auf ein Sieb zum Abtropfen.

Will man den Blumenkohl im Ganzen anrichten, so bestreut man die Blume mit Panirmehl, läßt 120 Gramm Butter in einer Pfanne braun werden und gießt 1 Eßlöffel davon über die Blume, die beim Anrichten nach oben bleibt. Den Rest der Butter kocht man mit etwa 100 Gramm Blumenkohlwasser ab und giebt sie besonders zu Tisch.

Will man den Blumenkohl zerpflückt anrichten, so ordnet man die Stücke zierlich auf einer Schüssel an, und übergießt sie mit holländischer Sauce die man mit Blumenkohlwasser zubereitet hat.

Von dem übrigen Blumenkohlwasser läßt sich noch eine Suppe geben.

110. Erbsen (dicke Erbsen), **Erbsenpüree.** 1 Pfd. schöne gelbe Erbsen werden gut verlesen und über Nacht gewässert. Dann stellt man sie mit soviel frischem Wasser auf, daß sie bedeckt sind, kocht sie langsam in 2—2$^1/_2$ Std. weich, gießt das Wasser ab und treibt die Erbsen mit einer Reibekeule durch einen Durchschlag. Werden die Erbsen im Durchschlag zu trocken, so giebt man etwas von dem Kochwasser hinein. Die durchgeschlagenen Erbsen bringt man mit 20 Gramm

Butter nebst 5—10 Gramm Salz in einen Topf, rührt gut durch und läßt das Ganze zu einem dicken Brei werden. Beim Anrichten furcht man die Oberfläche des Breies und übergießt sie mit einem Theil der folgenden Sauce. 120 Gramm fein würflich geschnittener Speck werden angebraten, dann eine fein würflich geschnittene Zwiebl hinzugethan, braun geschwitzt und mit einer Messerspitze Salz durchgerührt. Den Rest der Sauce giebt man besonders zu Tisch. Gewöhnlich giebt man zu diesen Erbsen Sauerkohl und Pökelfleisch.

111. Sauerkohl. 1 Pfd. Sauerkohl, 50 Gramm Schmalz und 10—15 Gramm Zucker werden mit 1/4 Liter heißen Wassers aufgestellt, fest zugedeckt und langsam 2 1/2—3 Std. geschmort, wobei man hin und wieder etwas heißes Wasser nachgießt.

112. Grüne Erbsen (Schotenpüree). 1 Pfd. grüne Erbsen werden genau nach Nr. 110 behandelt, gekocht und durchgeschlagen. Dann läßt man 20 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter gelb schwitzen, vermischt die Schwitze mit dem Püree, würzt mit 5—10 Gramm Salz nebst 10 Gramm Zucker, läßt aufstoßen und giebt noch 1 Eßlöffel fein gehackte Petersilie dazu.

Als Beilage dient hauptsächlich Zunge oder Leber.

113. Gurken geschmort (Schmorgurken). 2 bis 3 schöne große Gurken, welche schon etwas gelblich geworden sein dürfen, werden geschält, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und, mit 10 Gramm Salz bestreut, 1 Std. beiseite gestellt. Inzwischen läßt man in einem

Topf 120 Gramm würflich geschnittenen Speck gelb braten, schüttet die Gurken mit dem darauf angesammelten Wasser hinzu, giebt noch 100 Gramm kochendes Wasser nach, würzt mit 100 Gramm Essig, 100 Gramm Zucker, 1 reichlichen Messerspitze weißen Pfeffers, deckt den Topf fest zu und läßt langsam in etwa 1 Std. weich schmoren. Dann quirlt man 10 Gramm Kartoffelmehl in etwas Wasser glatt, rührt dies unter die Gurken und läßt noch 1/2 Std. schmoren.

Als Beilage dienen Bouletten oder Brisolettes.

114. Grünkohl. Man nimmt 2 Pfd. Grünkohl streift die Blätter ab, wäscht den Kohl mehrmals in kaltem Wasser, stellt ihn mit reichlichem siedendem Salzwasser auf's Feuer, läßt ihn in etwa 30 Min. weich kochen, bringt ihn auf einen Durchschlag zum Abtropfen, und wiegt schließlich den Kohl ganz fein. Dann läßt man 20 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter gelb schwitzen, giebt 1/2 Liter kochendes Wasser mit 30 Gramm Zucker sowie 10 Gramm Salz an, und kocht seimig. Nun bringt man den gehackten Kohl hinein und läßt denselben noch 1/4 Std. langsam schmoren.

Der Grünkohl schmeckt am besten, wenn er gefroren war. Er wird meist zu Gänse- und Hasen-Braten gegeben.

115. Hirse. Wird nach No. 106 zubereitet.

116. Kartoffeln in der Schale. Pellkartoffeln. 2 Pfd. möglichst gleichmäßig große Kartoffeln werden sauber gewaschen und mit soviel kaltem Wasser aufgestellt, daß sie eben bedeckt sind. Man würzt mit 10 Gramm Salz und läßt bei mittlerem Feuer gar

kochen. Gar sind die Kartoffeln wenn sie sich mit einer Gabel leicht durchstechen lassen. Dann gießt man das Wasser rein ab, bringt die Kartoffeln wieder auf schwaches Feuer und läßt im offenen Topf etwa 5 Minuten abdampfen, wobei man den Topf mehrmals schüttelt. Man richtet die Kartoffeln auf einer als Tasche gefalteteu Serviette in der Schüssel an, schlägt die freien Zipfel der Serviette darüber, deckt den Schüsseldeckel auf und giebt so zu Tisch.

117. Neue Kartoffeln werden nach Nr. 116 zubereitet, nur giebt man noch einen Theelöffel Kümmelsamen in das Kochwasser.

118. Salzkartoffeln. 2 Pfd. Kartoffeln werden geschält, wenn nöthig einmal durchgeschnitten, dann mehrmals mit kaltem Wasser gewaschen, und mit soviel kaltem Wasser, daß sie eben bedeckt sind, aufgestellt. Man würzt mit 10 Gramm Salz und läßt bei mittlerem Feuer gar kochen. Dann gießt man das Wasser rein ab, bringt die Kartoffeln auf schwaches Feuer und läßt im offenen Topf etwa 5 Minuten abdampfen, wobei man den Topf mehrfach schüttelt. Man giebt sie in zugedeckter Schüssel zu Tisch.

119. Petersilie-Kartoffeln. 2 Pfd. Kartoffeln werden nach Nr. 118 zubereitet und nach dem Abgießen des Wassers mit 30 Gramm Butter und 1 Theelöffel gehackter Petersilie geschwenkt.

120. Brüh-Kartoffeln (Bouillon-Kartoffeln). 2 Pfd. Kartoffeln werden geschält, in Viertel geschnitten, mit kaltem Wasser sauber gewaschen und dann in

$^3/_4$ Liter Fleischbrühe nebst 5 Gramm Salz sowie einer Prise Pfeffer gar gekocht. Nun schwitzt man 10 Gramm Mehl in 20 Gramm Butter hellgelb, verrührt die Schwitze mit den Kartoffeln, giebt noch 1 Eßlöffel gehackte Petersilie an und läßt seimig werden.

121. Bratkartoffeln. 1 Pfd. frisch gekochte Pellkartoffeln, oder übrig gebliebene Kartoffeln, werden in Scheiben geschnitten. Dann läßt man in der Stielpfanne 50 Gramm würflich geschnittenen Speck anbraten. schwitzt darin 1 würflich geschnittene Zwiebel gelb, thut die Kartoffelscheiben hinein, häufelt sofort mit dem Löffel um, damit die Zwiebeln nach oben kommen, würzt mit 5 Gramm Salz nebst einer Prise Pfeffer und läßt die Kartoffeln unter stetem Umhäufeln schön gelbbraun braten.

122. Quetschkartoffeln, Kartoffelpüree. 2 Pfd. Kartoffeln werden wie Salzkartoffeln Nr. 118 zubereitet und gar gekocht. Dann gießt man das Wasser ab, drückt die Kartoffeln durch eine Püreepresse, giebt 10 Gramm Butter und $^1/_4$ Liter kochend heiße Milch an, worauf Alles zu einem steifen Brei verrührt wird. Wenn nöthig, salzt man den Brei noch etwas und läßt ihn dann einmal aufstoßen.

123. Saure Kartoffeln. 2 Pfd. Kartoffeln werden in der Schale nach Nr. 116 gar gekocht, dann heiß abgeschält und in Scheiben geschnitten. Inzwischen läßt man in einem Topf 120 Gramm würflich geschnittenen Speck anbraten, giebt 2 würflich geschnittene Zwiebeln dazu, läßt gelb schwitzen, rührt 30 Gramm Mehl an, läßt braun schwitzen und gießt dann langsam

$^{3}/_{4}$ Liter Wasser an. Man kocht seimig, würzt mit 100 Gramm Essig, 100 Gramm Zucker, 5—10 Gramm Salz, 1 Messerspitze weißen Pfeffers, legt dann die warmen Kartoffelscheiben in diese Sauce und läßt noch $^{1}/_{4}$ Std. langsam schmoren. Sollte die Sauce nicht braun genug sein, so färbt man vor dem Einlegen der Kartoffeln mit Zuckerfarbe nach. Als Beilage giebt man Wiener Wurst, Knoblauchwurst oder hartgekochte Eier.

124. Prinzeß-Kartoffeln. 2 Pfd. Kartoffeln werden in der Schale nach Nr. 116 gar gekocht, heiß geschält und in Scheiben geschnitten. Inzwischen läßt man in einem Topf 100 Gramm Butter zergehen, giebt 2 würflich geschnittene, entgrätete, vorher 12 Std. gewässerte Heringe nebst 1 fein gehackten Zwiebel dazu und schwitzt gut durch. Dann legt man die Kartoffelscheiben hinein, würzt mit 1 Messerspitze weißen Pfeffers, giebt wenn nöthig noch etwas Salz heran, füllt mit 100 Gramm Bouillon auf, und läßt das Ganze gut durchschmoren.

125. Straßburger Kartoffeln. 2 Pfd. Kartoffeln werden in der Schale nach Nr. 116 gar gekocht, heiß geschält und in Scheiben geschnitten. Inzwischen hat man 2 gut gewässerte, entgrätete Heringe in Würfel geschnitten, läßt dann in einem Topf 100 Gramm Butter zergehen, schwitzt 2 würflich geschnittene Zwiebeln darin weich, thut 40 Gramm Mehl an, läßt gelblich schwitzen, füllt $^{1}/_{2}$ Liter kochende Milch oder Sahne nach, würzt mit der durchgestrichenen Heringsmilch, sowie 1 Messerspitze weißen Pfeffer und kocht seimig. Dann mischt man die Sauce mit den Heringen und und Kartoffeln gut durcheinander, schmeckt mit Salz

ab und thut Alles in eine mit Butter **ausgestrichene** Schüssel oder Blechform. Die Oberfläche bestreut man mit geriebener Semmel und Parmesankäse, befüllt sie mit 1 Eßlöffel zerlassener Butter und bäckt das Ganze im Ofen in $^1/_2$ bis $^3/_4$ Std. gelbbraun.

126. Kohlrüben (Steckrüben) **mit Schweinebauch** oder Pökelrippchen. Eine große Kohlrübe wird geschält und in centimeterdicke Scheiben geschnitten. Die Scheiben schneidet man wieder in halbfingerlange Streifen, worauf man die Kohlrüben zweimal in warmem Wasser abwäscht. Inzwischen hat man 1 Pfd. Schweinbauch oder Pökelrippchen mit 1 Liter Wasser nebst dem nöthigen Salz eine Stunde kochen lassen, giebt die gewaschenen Kohlrüben nebst 10—20 Gramm Zucker hinein, färbt mit Zuckerfarbe und läßt langsam in etwa einer Stunde weich kochen. Dann schwitzt man 20 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter braun, nimmt das Fleisch aus den Rüben heraus, rührt die Schwitze an die Rüben und kocht seimig.

Man giebt Salzkartoffeln dazu, welche auch den Rüben zum Schluß schon beigemischt werden können.

127. Kohlrabi mit Hammelfleisch. 10 Stück große Kohlrabi werden sauber geschält, in Scheiben geschnitten und in lauwarmem Wasser gewaschen. Die feinen grünen Blättchen werden von den Stielen gerissen, in Salzwasser gekocht und dann fein gehackt. Inzwischen hat man 1 Pfd. dicke Rippe mit 1 Liter Wasser nebst 10 Gramm Salz eine Stunde kochen lassen, giebt die Kohlrabi mit den gehackten Blättern hinein und läßt langsam in etwa 1 Std. weich kochen.

Dann schwitzt man 20 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter weiß, nimmt das Fleisch aus dem Kohlrabi heraus, rührt die Schwitze an die Kohlrabi, würzt mit $1/4$ griebenen Muskatnuß und kocht seimig. Man giebt Salzkartoffeln dazu.

128. Linsen. 1 Pfd. Linsen werden verlesen, über Nacht gewässert, dann mit reichlichem, frischem Wasser zum Feuer gestellt, in 1—2 Std. weich gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gebracht.

Nun läßt man 20 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter braun schwitzen, gießt $1/2$ Liter Fleischbrühe an, würzt mit 50 Gramm Essig nebst 5—10 Gramm Salz und kocht auf. Dann giebt man die Linsen hinein und läßt noch $1/4$ Std. langsam schmoren. Zum Schluß giebt man 1 Eßlöffel gehackte Petersilie heran. Als Beilage dient gebratene Leber oder gekochter Speck.

129. Linsenpüree. 1 Pfd. Linsen wird nach Nr. 128 weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Dann läßt man 20 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter gelb schwitzen, verkocht mit $1/4$ Liter Fleischbrühe, würzt mit 5—10 Gramm Salz, vermischt gut mit den Linsen und kocht Alles zu einem steifen Brei. Man giebt das Püree mit brauner Zwiebelbutter zu Tisch. Als Beilage dienen gebratene Leber, gekochter Speck u.s.w.

130. Mohrrüben. 2 Pfd. Mohrrüben werden sauber geschabt, in halbfingerlange Streifen von 1 cm. Dicke geschnitten und in kaltem Wasser gewaschen. Dann bringt man 1 Liter Wasser mit 50 Gramm Butter, 10 Gramm Zucker nebst 5 Gramm Salz zum Kochen, legt die Mohrrüben hinein und läßt sie lang-

sam weich kochen. Nun läßt man 20 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter gelb schwitzen, rührt diese Schwitze an die Mohrrüben und kocht seimig. Zum Schluß thut man 1 Eßlöffel gehackte Petersilie heran. Junge Mohrrüben brauchen etwa 30 Minuten, alte etwa 1 Stunde zum Garwerden.

Man giebt die Mohrrüben mit Salzkartoffeln.

131. Mohrrübenpüree. 2 Pfd. Mohrrüben werden sauber geschabt, abgewaschen, in breite Stücke geschnitten und in 1 Liter Wasser mit 5 Gramm Salz weich gekocht. Dann gießt man das Wasser ab und drückt die Mohrrüben durch die Püreepresse. Nun schwitzt man 20 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter hellgelb, verrührt die Schwitze mit 100 Gramm von der Mohrrübenbrühe und vermischt alles mit dem Püree. Man würzt mit 5—10 Gramm Zucker und läßt das Püree noch etwa 15 Minuten langsam schmoren. Zum Schluß giebt man 1 Eßlöffel gehackte Petersilie an.

132. Mohrrüben mit Schoten. 1 Pfd. junge Mohrrüben und die Kerne von 2 Pfd. Schoten werden nach Nr. 130 behandelt und zubereitet.

133. Mohrrüben, Schoten und Brechspargel. 1 Pfd. junge Mohrrüben, die Kerne von $1^1/_2$ Pfd. Schoten und $^1/_2$ Pfd. gut geschälter Brechspargel werden nach Nr. 130 behandelt und zubereitet.

134. Apfelreis. $^1/_2$ Pfd. Reis wird dreimal mit kochendem Wasser gebrüht, 1 Pfd. Aepfel werden sauber abgewischt, in Viertel geschnitten, von den Kernhäusern befreit und in kaltem Wasser gewaschen. Nun

stellt man den Reis mit 2 Liter Wasser zum Feuer, würzt mit 1 fingerlangen Stück Zimmt, 1 Citronenscheibe, 5—10 Gramm Salz und kocht ihn halbweich.

Dann thut man die Aepfel mit 100 Gramm Zucker nebst 50 Gramm Butter hinein und läßt weich kochen.

Apfelreis brennt leicht an, man muß deshalb häufiger mit einer Holzkelle durchrühren und darf das Feuer nicht zu flott werden lassen.

135. Bouillonreis. ½ Pfd. Reis wird dreimal mit kochendem Wasser gebrüht und dann in 1 Liter Fleischbrühe, mtt 25 G.amm Butter und 5—10 Gramm Salz zu einem dicklichen, aber noch körnigen Brei gekocht.

136. Milchreis. ½ Pfd. Reis wird dreimal mit kochendem Wasser gebrüht und dann mit ¼ Liter Wasser zum Feuer gestellt. Sobald der Reis anfängt zu quellen, gießt man nach und nach 1 Liter Milch heran, würzt mit 1 fingerlangen Stück Zimmt, 30 Gramm Zucker, 5 bis 10 Gramm Salz, und kocht den Reis unter häufigem Rühren weich. Man richtet ihn mit Zucker und Zimmt bestreut an.

137. Rothkohl. 2 Pfd. Rothkohl werden von den schlechten Blättern befreit, in Viertel zertheilt und fein geschnitten, wobei man den Strunk natürlich nicht mitschneidet. Der geschnittene Kohl wird nun in kaltem Wasser gewaschen, dann in siedendem Salzwasser 30 Minuten gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gebracht. Man schreckt ihn auf dem Sieb mit kaltem Wasser ab, läßt dann in einem Topf 100 Gramm Schmalz zergehen, thut den Kohl hinein, gießt ¼ Liter kochendes Wasser an, würzt mit ¼ Liter Essig, 100

Gramm Zucker, 10 Gramm Salz, und läßt ihn weich schmoren. Zum Schluß rührt man den Kohl mit 10 Gramm Kartoffelmehl ab, welche in wenig Wasser klar gequirlt sind.

138. Rosenkohl. 2 Pfd. Rosenkohl werden von den gelben Blättern befreit, mit kaltem Wasser gewaschen, dann in siedendem Salzwasser mit einem Schuß Essig 15 Minuten gekocht, auf ein Sieb gelegt und mit kaltem Wasser abgeschreckt.

Nun läßt man 20 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter weiß schwitzen, giebt $^1/_2$ Liter kochendes Wasser oder Bouillon dazu und kocht seimig. Dann legt man den Kohl hinein, würzt mit 5—10 Gramm Salz und läßt 15 Minuten schmoren. Sollte der Kohl dann noch zu viel Flüssigkeit haben, so kann man 1 Theelöffel geriebene Semmel heranthun und aufstoßen lassen. Zum Schluß reibt man $^1/_4$ Muskatnuß an.

139. Spinat. 2 Pfd. Spinat werden verlesen, von den Wurzeln befreit und nach Nr. 114 zubereitet. Man läßt ihn jedoch in dem siedenden Salzwasser statt 30 Minuten nur 15 Minuten kochen.

Ist der Spinat fertig, so reibt man $^1/_2$ Muskatnuß an.

Man garnirt ihn mit hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern.

140. Schoten. Die Kerne von 2 Pfd. Schoten werden ausgepahlt und mit soviel Wasser aufgestellt, daß sie eben bedeckt sind. Man giebt 50 Gramm Butter, 5—10 Gramm Zucker, sowie 1 Messerspitze Salz dazu und läßt 20 Minuten kochen. Dann streut man 10 Gramm geriebene Semmel über die Schoten

und läßt noch weitere 10 Minuten langsam kochen. Zum Schluß thut man 1 Eßlöffel gehackte Petersilie heran.

141. Spargel, Stangenspargel. 2 Pfd. starker Spargel wird, unter dem Kopf anfangend, fein geschält und am unteren Ende soweit abgeschnitten, wie er holzig ist. Den geschälten Spargel legt man sofort in kaltes Wasser und bindet ihn dann in Bündel von 8—10 Stangen. Die Bündel werden am unteren Ende gleichmäßig geschnitten. Nun legt man den Spargel in siedendes Salzwasser (10 Gr. Salz aufs Liter), und läßt ihn in 20—25 Minuten weich kochen. Dann nimmt man den Spargel heraus, läßt ihn auf einem reinen Tuch abtropfen und richtet ihn in der Schüssel auf einer Serviette an, wobei man die Bündelfäden entfernt.

Man giebt hellgebräunte Butter dazu. Das Spargelwasser kann noch zu einer Suppe Verwendung finden.

142. Brechspargel. 2 Pfd. Spargel werden geschält, in vier centimeterlange Stücke gebrochen und nach Nr. 141 weich gekocht. Man richtet ihn auf einer Schüssel an und übergießt ihn mit holländischer Sauce, zu welcher das Spargelwasser Verwendung finden kann.

143. Büchsenspargel. Eine Zweipfundbüchse Stangenspargel wird an der Kopfseite geöffnet, mit 5 Gramm Salz versehen, und in einen Topf kochenden Wassers gestellt, bis der Spargel genügend heiß geworden ist. Dann läßt man ihn auf einer Serviette abtropfen und richtet nach Nr. 141 an.

144. Teltower Rüben. 2 Pfd. Teltower Rüben werden sauber geputzt und in lauwarmem Wasser abgewaschen. Inzwischen hat man 1 Pfd. Hammelfleisch mit 1 Liter Wasser nebst 10 Gramm Salz 1 Stunde kochen lassen, giebt nun die Rüben mit 30 Gramm Zucker hinein, färbt mit Zuckerfarbe braun und kocht langsam weich.

Dann schwitzt man 20 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter braun, nimmt das Fleisch aus den Rüben heraus, verrührt die Schwitze mit den Rüben und kocht seimig.

Man giebt Salzkartoffeln dazu.

Werden die Rüben schon längere Zeit vor dem Gebrauch geputzt, so muß man sie reichlich mit Mehl bestreuen und gut zugedeckt fortstellen, da sie sonst schwarz werden.

145. Wirsingkohl. Ein großer Kopf Wirsingkohl wird von den äußeren Blättern befreit, in Viertel geschnitten, der Strunk herausgenommen und jedes Viertel wieder in 2 Stücke getheilt. Man wäscht den Kohl in kaltem Wasser, kocht ihn dann 10—15 Min. in siedendem Salzwasser, legt ihn auf ein Sieb und schreckt ihn mit kaltem Wasser ab.

Inzwischen hat man 1 Pfd. Rindfleisch in 1 Liter Wasser mit 10 Gramm Salz beinahe gar gekocht, legt nun den Kohl dazu und läßt denselben langsam weich kochen. Dann schwitzt man 20 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter weiß, nimmt das Fleisch aus dem Kohl heraus, verrührt die Schwitze mit dem Kohl, würzt mit $1/2$ geriebenen Muskatnuß und kocht seimig. Man giebt Salzkartoffeln dazu.

Als Beilage dienen Brisolettes, zu denen das ausgekochte Rindfleisch benutzt wird.

146. Weißkohl. Wird nach Nr. 145 zubereitet. Statt Rindfleisch nimmt man jedoch Hammelfleisch und setzt dem Kohl beim Einlegen in die Hammelbrühe 1 Theelöffel Kümmelsamen zu. Die Muskatnuß am Schluß bleibt weg.

147. Frische Morcheln. Frische Morcheln werden abgewaschen und dann mit kaltem Wasser aufgestellt, bis zum Kochen erhitzt, tüchtig umgerührt, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in ein Sieb gelegt, welches man in kaltes Wasser stellt. In dem Sieb bearbeitet man die Morcheln mit den Händen, um Sand und Schmutz herauszubringen. Dieses Verfahren wird solange wiederholt bis das Wasser vollständig klar bleibt, die Morcheln also rein sind.

Dann befreit man sie von den Stielen und schneidet sie in 2—3 Stücke.

Zu $1/_2$ Pfd. Morcheln bereitet man aus 50 Gramm Butter und 20 Gramm Mehl eine hellgelbe Mehlschwitze, gießt dann $1/_2$ Liter Fleischbrühe an, schmeckt mit Salz ab und läßt aufkochen. Nun legt man die Morcheln hinein und schmort sie weich. Zum Schluß giebt man 1 Theelöffel gehackte Petersilie dazu.

148. Getrocknete Morcheln. Werden nach Nr. 147 zubereitet.

149. Champignons. Frischen Champignons dreht man den Stiel heraus, putzt das Braune vom Innern des Hutes mit einem Messer fort, und zieht die obere Haut ab, worauf man sie sofort in kaltes Wasser legt. Der Stiel wird abgeschält und ebenfalls verwendet.

½ Pfd. gereinigte Champignons werden gewaschen, in 2 Theile geschnitten und in 100 Gramm zerlassener Butter nebst einen Theelöffel Salz auf gelindem Feuer ziemlich weich gedünstet. Dann bestreut man sie mit 5 bis 10 Gramm geriebener Semmel, einer Prise weißen Pfeffers, 1 Eßlöffel gehackter Petersilie und läßt die Champignons darauf noch etwa 15 Minuten dünsten.

150. Getrocknete Champignons. Man läßt dieselben vor dem Kochen 1—2 Std. wässern und bereitet sie dann nach Nr. 149 zu.

151. Pfefferlinge. Werden nach Nr. 149 zubereitet.

152. Reizker. Werden nach Nr. 149 zubereitet.

153. Steinpilze. Werden nach Nr. 149 zubereitet.

Notizen und eigene Rezepte.

Notizen und eigene Rezepte.

Fische, Krebse, Muscheln.

Vorbemerkungen.

Fische sind im allgemeinen ein zuträgliches, leicht verdauliches Nahrungsmittel.

Man unterscheidet hauptsächlich Flußfische und Seefische. Flußfische kaufe man nur lebendig. Bereits abgestorbene Thiere können allenfalls Verwendung finden, wenn die Augen noch klar und die Kiemen noch roth sind.

Seefische sind lebendig im Inlande kaum zu haben, man prüfe deshalb beim Einkauf genau, ob die Augen noch klar, die Kiemen noch roth und die Schuppen noch blank sind.

Krebse darf man nur lebend kaufen.

154. Zurichtung der Fische. Man versetzt dem lebenden Fisch mit dem Rücken des Hackemessers einige Schläge auf das Genick, und schuppt ihn dann, indem man ihn beim Kopf festhält und, mit Messer oder Fischschupper aufwärts fahrend, die Schuppen ablöst.

Der Aal ist wegen seiner schnellen Beweglichkeit schwer zu schlagen, man packt ihn deshalb dicht unterhalb des Kopfes mit einem Küchentuch, schneidet ihm schnell das Genick durch und reibt ihn dann mehrmals mit Salz ab.

Dem soweit vorbereiteten Fisch wird von oben nach unten vorsichtig der Bauch aufgeschlitzt und ebenso vorsichtig das Eingeweide herausgenommen, damit die Galle nicht verletzt wird. Danach hat man noch die zähe am Rückgrat sitzende Haut herauszuschneiden und das darunter befindliche Rückenblut sauber auszukratzen.

Alsdann wird der Fisch in kaltem Wasser tüchtig gewaschen, wenn nöthig in Stücke geschnitten, und leicht mit Salz bestreut eine Stunde beiseite gestellt.

155. Fischsud. 1 Liter Wasser, 1 Zwiebel, 5 Gewürzkörner, 5 Pfefferkörner, 10 Gramm Salz, 1 Lorbeerblatt.

Flußfische.

156. Aal grün. 2 Pfund Aale werden nach Nr. 154 zugerichtet und in fingerlange Stücke geschnitten. Dann läßt man 1 Liter Wasser mit 5 Gramm Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner und 5 Gewürzkörner 15 Minuten kochen, thut die Aalstücke mit einem Bündchen Salbei und Dill nebst 50 Gramm Butter hinein und läßt 20 Minuten kochen. Nun nimmt man die Aalstücke heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, rührt

dieselbe mit 20 Gramm Mehl ab, welche in 100 Gramm Milch glatt gequirlt sind, und kocht seimig. Zum Schluß giebt man 1 Theelöffel gehackte Petersilie an die Brühe, läßt aufstoßen und gießt das Ganze über die Aalstücke.

Der Aal ist am besten vom Juni bis August.

157. Aal gebraten. 2 Pfund Aale werden nach Nr. 154 zugerichtet. Dann trocknet man die Stücke ab, wälzt sie erst in zerquirltem Eigelb, dann in Mehl oder geriebener Semmel, und brät sie in heißer Butter gelbbraun. Man servirt mit Remouladensauce.

158. Aal in Gelee. 2 Pfund Aale werden nach Nr. 154 zugerichtet. Dann läßt man $1/2$ Liter Wasser mit $1/2$ Liter Essig, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörnern, 5 Gewürzkörnern und 5 Gramm Salz 15 Minuten kochen, thut nun die Aalstücke mit einem Bündchen Salbei hinein und läßt 20 Minuten kochen. Dann nimmt man die Aalstücke heraus und schichtet sie mit einigen Citronenscheiben zierlich in eine Form. In der Brühe löst man 5 Tafeln oder 10 Gramm Gelatine auf und gießt dieselbe durch ein Sieb über die Aalstücke.

159. Bars gebraten. Kleinere Barse werden nach Nr. 154 zugerichtet und auf beiden Seiten schräg leicht eingekerbt. Dann trocknet man die Fische ab, wälzt sie erst in Mehl, dann in gequirltem Ei, dann in geriebener Semmel und brät sie in heißer Butter oder heißem Schmalz gelbbraun.

Der Bars ist am besten vom Juni bis Februar.

160. Bars in Bier. Wird nach Recept 165 zubereitet.

161. Bars in Petersilie. Wird nach Recept 166 zubereitet.

162. Blei in Bier. Wird nach Recept 165 zubereitet.

163. Blei mit Petersilie. Wird nach Recept 166 zubereitet.

164. Blei gebraten. Wird nach Recept 159 zubereitet.

165. Bierfische. 2 Pfund Barse, Bleie, Plötze und sonstige kleinere Fische werden nach Nr. 154 zugerichtet. Rogen und Milch werden mitgenommen. Inzwischen läßt man 1 Liter Weißbier mit 3 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner, 10 Gewürzkörner, 2 Scheiben Citronen, 1 Stück Pfefferkuchen oder Schwarzbrod, 50 Gramm Butter, 5—10 Gramm Salz, 20 Gramm Zucker und 50 Gramm Essig 15 Minuten kochen, legt dann die Fische hiuein und läßt wieder 15 Minuten kochen. Dann nimmt man die Fische heraus. Die Brühe gießt man durch ein Sieb, rührt sie mit 10 Gramm Mehl ab, welche in etwas Wasser glatt gequirlt sind, kocht seimig und gießt das Ganze über die Fische.

166. Petersilienfische. 2 Pfund Barse, Bleie, Plötze und sonstige kleine Fische werden nach Nr. 154 zugerichtet. Inzwischen läßt man 1 Liter Wasser mit 1 Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörnern, 5 Gewürzkörnern und 5—10 Gramm Salz 15 Minuten kochen, legt dann die Fische hinein und

läßt wieder 10—15 Minuten kochen. Dann nimmt man die Fische heraus und übergießt sie mit folgender Sauce: 100 Gramm Butter läßt man zergehen, schwitzt darin 20 Gramm geriebene Semmel, giebt $^1/_2$ Liter Fischbrühe dazu und läßt mit $^1/_4$ geriebener Muskatnuß seimig kochen. Zum Schluß thut man 1 Eßlöffel gehackter Petersilie an und läßt aufstoßen.

167. Forelle blau. 2 Pfund Forellen werden ungeschuppt sehr vorsichtig ausgenommen, und ebenso vorsichtig ausgewaschen, aber nicht abgewaschen. Dann klemmt man ihnen den Schwanz in's Maul, übergießt sie mit siedendem Weinessig und läßt sie zugedeckt eine Stunde stehen. Nun bringt man $^3/_4$ Liter Wasser mit $^1/_4$ Liter des benutzten Weinessigs zum Kochen, setzt 20 Gramm Salz zu und kocht die Forellen in diesem Sud langsam in 15 Minuten gar. Man garnirt die Forellen mit Petersilie und servirt sie mit frischer Butter.

Die Forelle ist am besten vom Mai bis Anfang August.

168. Hecht gekocht. 2 Pfund Hecht werden nach Nr. 154 zugerichtet. Dann läßt man 1 Liter Wasser mit 10 Gramm Salz, 2 Zwiebeln, 2—3 Lorbeerblättern, 10 Pfefferkörnern, 10 Gewüzkörnern und 20 Gramm Essig 15 Minuten kochen, legt nun den Fisch hinein und läßt wieder 15 Minuten kochen. Dann nimmt man den Fisch heraus, und giebt ihn mit Salzkartoffeln, brauner Butter und Mostrich zu Tisch.

Der Hecht ist am besten vom August bis Februar.

169. Hecht grün, 2 Pfund Hechte werden nach Nr. 154 zugerichtet und in handbreite Stücke geschnitten.

Dann läßt man 1 Liter Wasser mit 10 Gramm Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Petersilienwurzel, 5 Pfefferkörnern und 5 Gewürzkörnern 15 Minuten kochen, thut die Hechtstücke mit 50 Gramm Butter hinein und läßt wieder 15 Minuten kochen. Dann nimmt man die Hechtstücke heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, rührt dieselbe mit 20 Gramm Mehl ab, welche in 100 Gramm Milch glatt gequirlt sind, thut $1/4$ geriebene Muskatnuß heran und kocht seimig. Zum Schluß giebt man 1 Eßlöffel gehackte Petersilie an die Brühe, läßt aufstoßen und gießt das Ganze über die Hechtstücke.

170. Hecht gespickt. 1 Hecht von 3—4 Pfund wird nach Nr. 154 zugerichtet und abgezogen. Dann trocknet man den Fisch ab und spickt ihn auf beiden Seiten recht dick mit fein geschnittenem Speck. Hierauf wälzt man den Hecht in Mehl, welches mit etwas weißem Pfeffer vermischt ist, läßt in einer Pfanne 250 Gramm Butter hellbraun werden, brät darin den Fisch unter häufigem Begießen von allen Seiten braun und legt ihn dann auf eine heiße Schüssel. Die Butter kocht man mit $1/4$ Liter Wasser ab und verrührt sie mit $1/4$ Liter saurer Sahne sowie einem Glas Weißwein.

171. Hecht gebraten, Brathechte. 3—4 Hechte, je $1/2$—$3/4$ Pfund schwer, werden nach Nr. 154 zugerichtet. Dann trocknet man die Fische ab, salzt innen noch etwas nach, füllt sie mit gepflückter Petersilie nebst einem nußgroßen Stück Butter, näht den Bauch zu, wälzt die Fische in gequirltem Eigelb und geriebener Semmel und brät sie in ungefähr 80—100 Gramm Butter schön braun. Beim Anrichten giebt man jedem Hecht eine Citronenscheibe in's Maul. Als Sauce dient die mit

50 Gramm Wasser und 5 Gramm Salz abgekochte Bratbutter.

172. Karauschen mit Maibutter. 2 Pfund Karauschen werden nach Nr. 154 zugerichtet und, wenn nöthig, in Stücke geschnitten. Inzwischen läßt man 1 Liter Wasser mit 10 Gramm Salz, 1 Zwiebel, 5 Pfefferkörnern, 5 Gewürzkörnern und einer Scheibe Citrone 15 Minuten kochen, thut die Fische hinein, läßt dieselben 5—6 Minuten kochen und nimmt sie vom Feuer. Dann läßt man 40 — 50 Gramm geriebene Semmel in 100 Gramm Butter gelb schwitzen, giebt eine Prise gestoßenen weißen Pfeffers mit 1/4 geriebenen Muskatnuß hinzu und verkocht dieses Gemisch mit 1/2 Liter Fischbrühe und 1/2 Liter Wasser zu einer seimigen Sauce. In dieser Sauce läßt man die Fische noch 5 Minuten kochen, und legt sie dann auf eine Schüssel. Die Sauce wird nun noch mit etwas Citronensaft abgeschärft, mit 2 Eigelb abgerührt und dann über die Fische gegossen.

173. Karauschen in Dill. Werden nach Nr. 154 zubereitet, nur ersetzt man Salbei und Petersilie durch Dill.

174. Karpfen in Bier. 2 Pfund Karpfen werden nach Nr. 154 zugerichtet und in Stücke geschnitten. Dann läßt man 1 Liter Weiß- oder Braunbier mit 10 Gramm Salz, 4—5 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, 10 Pfefferkörnern, 10 Gewürzkörnern, 2 Scheiben Citrone, 50 Gramm Essig, 50 Gramm altbackenem Schwarzbrodkanten oder Pfefferkuchen und 50 Gramm Butter 10 Minuten kochen, schmeckt diese Brühe mit Zucker ab und giebt ihr das gewünschte braune

Aussehen durch Zusatz von Zuckerfarbe. Nun legt man den Karpfen nebst Milch und Rogen hinein, und läßt denselben reichlich 15 Minuten kochen. Während des Kochens muß der Topf häufiger geschüttelt werden um das Anbrennen zu verhüten. Wenn der Fisch gar ist, legt man die Stücke auf eine Schüssel und gießt die Sauce darüber nachdem man dieselbe noch mit 10 Gramm Mehl abgerührt hat.

Der Karpfen ist am besten vom Oktober bis April.

175. Karpfen in Rothwein. Wird nach Nr. 174 zubereitet, wobei man das Bier durch rothen Wein ersetzt und die Zuckerfarbe fortläßt.

176. Kaulbars in Bier. Wird nach Nr. 165 zubereitet.

177. Kaulbars in Petersilie. Wird nach Nr. 166 zubereitet.

178. Kaulbars gebraten. Wird nach Nr. 159 zubereitet.

179. Lachs gekocht. 2 Pfund Lachs werden in zwei- bis dreifingerbreite Stücke geschnitten und mit Salz bestreut eine Stunde beiseite gestellt. Inzwischen bringt man 1 Liter Wasser mit 20 Gramm Essig und 10 Gramm Salz zum Kochen, legt den Fisch hinein, läßt ihn ungefähr 10 Minuten kochen und weitere 10 Minuten abseits vom Feuer gar ziehen.

Man richtet ihn auf einer gefalteten Serviette an und giebt ihn mit brauner Butter zu Tisch. Beim Verspeisen rühren Viele auf dem Teller etwas Mostrich an die braune Butter.

180. Lachs marinirt. Den nach Nr. 179 gar gekochten Lachs läßt man auskühlen und übergießt ihn dann mit einer gleichfalls ausgekühlten Marinade, welche man aus 1/2 Liter der Kochbrühe, 1/2 Liter Weinessig, 2 Scheiben Citrone, 10 Gramm Salz, 2 Lorbeerblättern, 10 Pfefferkörnern, 10 Gewürzkörnern und 1 Zwiebel gekocht hat.

181. Plötze in Bier. Wird nach Nr. 165 zubereitet.

182. Plötze mit Petersilie. Wird nach Nr. 166 zubereitet.

183. Plötze gebraten. Wird nach Nr. 159 zubereitet.

184. Quappe grün. Wird nach Nr. 156 zubereitet.

185. Quappe gebraten. Wird nach Nr. 157 zubereitet.

186. Stinte. 2 Pfund Stinte werden sauber gewaschen. Dann läßt man 1 Liter Wasser mit 50 Gramm Essig, 20—30 Gramm Salz, 2 Zwiebeln, 10 Pfefferkörnern, 10 Gewürzkörnern und einem Theelöffel Kümmel 15 Minuten kochen, gießt diese Brühe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen und thut nun die Fische hinein. Man läßt scharf aufkochen, dann am Feuer noch 10 Minuten ziehen, bringt die Stinte dann auf ein Durchschlag zum Abtropfen und läßt sie mit saurer Specksauce noch einmal aufstoßen.

187. Schlei in Dill. Wird wie Aal nach Nr. 156 zubereitet, nur ersetzt man Salbei und Petersilie durch Dill.

Die Schleie sind am besten vom August bis Mai.

188. Schlei gebraten. Wird nach Nr. 159 zubereitet.

189. Wels. 2 Pfund Wels werden sauber gereinigt, in passende Stücke geschnitten, und gesalzen 1 Stunde beiseite gestellt. Inzwischen läßt man 1 Liter Wasser mit 10 Gramm Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 5 Pfefferkörner, 5 Gewürzkörner und 20 Gramm Essig 15 Minuten kochen, legt dann den Fisch hinein, läßt 25—30 Minuten kochen und giebt ihn mit brauner Butter und Mostrich oder mit Mostrichsauce zu Tisch.

Der Wels ist am besten vom August bis April.

190. Zander gekocht. 2 Pfund Zander werden nach Nr. 154 zugerichtet und dann in siedendem Salzwasser (auf je 1 Liter Wasser 10—15 Gramm Salz) 15 Minuten gekocht. Man läßt den Fisch dann noch etwa 15 Minuten gut zugedeckt ziehen und giebt ihn mit brauner Butter und Mostrich zu Tisch.

Der Zander ist am besten vom Juli bis Februar.

191. Zander gebraten. Wird nach Nr. 159 oder 207 zubereitet.

192. Zander marinirt. Wird nach Nr. 180 zubereitet.

Seefische.

193. Butte gekocht. 2 Pfund Butten werden zugerichtet, indem man dieselben sauber abkratzt, Flossen und Schwanz stutzt, den Kopf mit halbkreisartigem Schnitt abtrennt, den Bauch etwa 2 cm weit aufschneidet und das Eingeweide herausnimmt. Dann wird der Fisch tüchtig gewaschen und mit Salz bestreut 1 Stunde hingestellt.

Inzwischen bringt man 1 Liter Wasser mit 10 Gramm Salz zum Kochen, legt den Fisch hinein und läßt ihn 10 Minuten kochen.

Man giebt die Butte mit Salzkartoffeln und Mostrichsauce, oder mit brauner Butter und Mostrich zu Tisch.

194. Butte in Petersilie. 2 Pfund Butten werden nach Nr. 193 zugerichtet und behandelt.

Inzwischen läßt man 1 Liter Wasser mit 5 Gramm Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörnern und 5 Gewürzkörnern 15 Minuten kochen, thut dann die Butten nebst 50 Gramm Butter hinein und läßt wieder 15 Minuten kochen. Dann nimmt man die Fische heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, rührt dieselbe mit 20 Gramm Mehl ab, welche in 100 Gramm Milch glatt gequirlt sind und kocht seimig. Zum Schluß giebt man 1 Theelöffel gehackte Petersilie an die Brühe, läßt aufstoßen und gießt das Ganze über die Fische.

195. Butte gebraten. 2 Pfund Butten werden nach Nr. 193 zugerichtet und behandelt.

Dann trocknet man die Fische ab, wälzt sie in Mehl, und brät sie von beiden Seiten in Schmalz hellbraun.

Man servirt die gebratenen Butten mit Buttersauce Nr. 65.

196. Dorsch abgekocht. Wird nach Nr. 190 zubereitet.

197. Dorsch gebraten. Wird nach Nr. 207 zubereitet.

198. Flundern abgekocht. Wird nach Nr. 193 zubereitet.

199. Flundern in Petersilie. Wird nach Nr. 194 zubereitet.

200. Flundern gebraten. Wird nach Nr. 195 zubereitet.

201. Heringe frische (grüne) gebraten. 10 Stück frische Heringe werden sauber gereinigt, ausgenommen, tüchtig gewaschen, und leicht gesalzen eine Stunde beiseite gestellt. Dann trocknet man die Fische ab, wälzt sie in Mehl und brät sie auf beiden Seiten in Schmalz hellbraun.

Man giebt die Fische mit Buttersauce Nr. 65 zu Tisch.

202. Bratheringe. 15 Stück frische Heringe werden nach Nr. 201 gebraten, ausgekühlt und schichtweise in einen Behälter gelegt, wobei man auf jede Schicht 2—3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 5 Körner Gewürz und 5 Pfefferkörner streut. Dann kocht man 1 Liter Wasser mit 1 Liter Essig auf, läßt erkalten und gießt dies über die Heringe.

203. Salzheringe gebraten. Salzheringe werden ausgenommen, sauber gereinigt und in mehrfach erneuertem Wasser 24 Stunden gewässert. Dann trocknet man sie ab, wälzt sie in Mehl und brät sie in Schmalz auf beiden Seiten hellbraun.

204. Heringe marinirt. 15 Salzheringe läßt man 24 Stunden wässern, schneidet die untere Hälfte des Kopfes, sowie den Bauch ab, reinigt sie sorgfältig und legt sie schichtenweise in einen Behälter. Auf jede Schicht thut man 2—3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 5 Pfefferkörner, 5 Gewürzkörner und einige Scheiben saurer Gurke. Dann kocht man 1 Liter Wasser mit 1 Liter Essig auf, läßt erkalten, streicht die Heringsmilch mit einem Theil des Essigs durch ein Sieb, und gießt dann das Ganze über die Heringe.

205. Stockfisch gekocht. 2 Pfd. Stockfisch werden 1 Std. in Wasser gelegt, dann herausgenommen, mit einem Holz tüchtig geklopft, und nun in mehrfach erneuertem Wasser 2 mal 24 Std. gewässert. Alsdann schuppt man den Fisch, schneidet ihn aus Haut und Gräten in passende Stücke und setzt ihn mit genügendem Wasser, nebst einem knappen Theelöffel sal tartari zum Feuer. Man kocht auf und rückt dann den Topf etwas vom Feuer zurück, um den Fisch in etwa 10 Min. gar ziehen zu lassen. Auf einem Durchschlag läßt man nun den Fisch abtropfen und giebt ihn mit brauner Butter und Mostrich, oder mit Mostrichsauce zu Tisch. Als Zuspeise ist Schotenpürce beliebt.

206. Schellfisch gekocht. Wird nach Nr. 168 zubereitet.

207. Schellfisch gebraten. 2 Pfd. Schellfisch werden nach Nr. 154 zugerichtet, in zwei- bis dreifinger-breite Stücke geschnitten, und leicht gesalzen 1 Std. hingestellt. Dann trocknet man die Stücke gut ab, wälzt sie in Mehl, oder in Ei und geriebener Semmel, und brät sie auf beiden Seiten in Butter oder Backfett schön braun. Als Sauce nimmt man braune Butter oder eine Buttersauce Nr. 65.

208. Seezunge gekocht. Wird zubereitet nach Nr. 190, doch zieht man dem Fisch beim Zurichten die Haut ab.

209. Seezunge in Petersilie. Wird zubereitet nach Nr. 194, nachdem man dem Fisch beim Zurichten die Haut abgezogen hat.

210. Seezunge gebacken. 2 Pfd. Seezungen werden nach Nr. 195 zugerichtet, doch befreit man sie vor dem Salzen von der Haut. Dann trocknet man die, wenn nöthig in schräge Stücke geschnittenen Fische ab, wälzt sie in Ei und geriebener Semmel und brät sie in Butter oder Backfett auf beiden Seiten goldbraun. Man giebt die Seezunge mit brauner Butter oder mit Remouladensauce Nr. 85 resp. 86 zu Tisch, und garnirt mit Citronenscheiben.

211. Steinbutte gekocht. Die Steinbutte wird auf beiden Seiten sauber abgekratzt, ausgenommen, von den unter der schwarzen Hautseite sitzenden Steinen befreit und sauber gewaschen. Dann läßt man in einen hinreichend großen Einsatzgefäß einen Fischsud, welcher auf je 1 Liter Wasser 10 Gramm Salz, 1 Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, ¼ Sellerieknolle,

5 Pfefferkörner, 5 Gewürzkörner enthält, 15 Minuten kochen, legt den Steinbutt mit der weißen Hautseite nach oben hinein, giebt 20—30 Gramm Essig nach, kocht den Fisch 5 Minuten und läßt ihn dann noch 15—20 Minuten ziehen. Man servirt den Steinbutt auf einer Serviette mit Citronenscheiben garnirt und giebt holländische Sauce dazu.

212. Steinbutte gebacken. Wird nach Nr. 195 zubereitet.

213. Austern. Dieselben werden vorsichtig, damit das Salzwasser nicht verloren geht, geöffnet und mit Citronenvierteln zu Tisch gegeben.

214. Austern, falsche. Zu einem Dutzend falscher Austern nimmt man 4 Heringsmilche, läßt dieselben 12 Stunden wässern, trocknet sie ab und formt daraus die Austern. Dann macht man Füllsel von 30 Gramm geriebener Semmel, 5 Stück gut gewässerten, fein gehackten Sardellen, 50 Gramm Butter, 1/4 geriebenen Muskatnuß und dem Saft von 1/4 Citrone, streicht Austernschalen erst mit Butter, dann dünn mit Füllsel aus, legt die falschen Austern in die Mitte, giebt noch einen Kranz von Füllsel darum, und läßt das Ganze bei gelinder Hitze backen. Man servirt mit Citronenscheiben.

215. Froschkeulen. Man befreit die Froschkeulen von der Haut, wäscht sie ab, salzt sie, und läßt sie, mit Citronensaft beträufelt, 15 Minuten stehen. Dann trocknet man die Froschkeulen ab, wälzt sie in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Butter oder Backfett hellbraun und servirt sie mit Citronenschnitten.

216. Hummern. Der Hummer wird, mit gebundenen Scheeren, in kaltem Wasser sauber abgebürstet und gewaschen. Dann verschließt man ihm die Afteröffnung mit einem kleinen Hölzchen, wirft das Thier schnell in stark siedendes Salzwasser, welches auf 1 Liter Wasser 30—40 Gramm Salz enthält, läßt 10 Minuten scharf kochen und dann langsamer, je nach Größe des Thieres, 15—20 Minuten weiter kochen. Ist der Hummer schön roth geworden, so läßt man ihn im Kochwasser auskühlen, nimmt ihn heraus, trocknet ihn sauber ab und bestreicht ihn leicht mit Butter. Der erkaltete Hummer wird der Länge nach gespalten und mit Remouladensauce zu Tisch gegeben. — Der Hummer ist am besten von April bis Oktober.

217. Krebse. 30 mittelgroße Krebse werden in kaltem Wasser sauber abgebürstet und gewaschen. Dann wirft man sie schnell in stark siedendes Salzwasser, welches auf 1 Liter Wasser 15 Gramm Salz und 1 Theelöffel Kümmel enthält. Man läßt 10—12 Minuten kochen, gießt dann die Hälfte des Wassers ab, giebt 50 Gramm Butter an die Krebse, und läßt dieselben im zugedeckten Topf unter mehrmaligem Schwenken auf gelindem Feuer noch 5 Minuten ziehen. Man richtet in der Sauce an.

Die Krebse sind am besten vom Mai bis Mitte September.

218. Seemuscheln. Man kaufe nur gute, frische Miesmuscheln, deren Schalen noch fest geschlossen sind, und deren Geruch völlig frisch ist. Die Muscheln werden in kaltem Wasser sauber gebürstet und mehrmals gewaschen. Dann giebt man dieselben in siedendes Salz-

wasser, welches auf 1 Liter Wasser 15 Gramm Salz, 2 geschnittene Zwiebeln, 2 Gramm Kümmel und eine Messerspitze gestoßenen weißen Pfeffer enthält. Man kocht bis sich die Schalen öffnen und richtet die Muscheln in der Brühe an.

Die Muscheln sind am besten vom Oktober bis April.

Notizen und eigene Rezepte.

Notizen und eigene Rezepte.

Braten, Geflügel und Fleischspeisen.

Vorbemerkungen.

Ein guter Braten ist die Freude aller Tischgenossen. Die Hausfrau verwende also die größte Sorgfalt um dieses Objekt der Freude, braunglänzend bekrustet von außen, und saftvoll im Innern, auf den Tisch zu geben. Ihr Lob wird dann in allen Tonarten erklingen.

Um einen guten Braten zu erzielen, verwende man nur Fleisch von jungen Thieren.

Das Fleisch muß „abgelegen" oder „altschlachten" sein, d. h. es muß nach dem Schlachten des Thieres noch einige Tage gelegen, bezw. gehangen haben.

Niemals wässere man das Fleisch, sondern wasche es nur schnell und leicht mit kaltem Wasser ab, und trockne sofort mit einem Tuche nach.

Der Bratofen werde kräftig durchgeheizt, die Bratenpfanne eingeschoben, Wasser oder Butter je nach Vorschrift hineingethan, und zum Kochen gebracht. **Erst dann lege man den Braten hinein,** dessen Poren sich bei diesem warmen Empfang schließen, und so den Saft am Ausfließen hindern.

Unmittelbar nach dem Einbringen des Bratens befülle man denselben sofort mit der kochenden Flüssigkeit aus der Pfanne, damit sich die bekannte Eiweißrinde bilde.

Das Begießen oder Befüllen des Fleisches muß während der Bratzeit fleißig fortgesetzt werden.

Fehlt man gegen diesen Punkt, so wird man stets einen trockenen Braten erhalten.

Beginnt der Braten zu bräunen, so höre man mit dem Befüllen auf und mäßige gleichzeitig das Feuer im Bratofen.

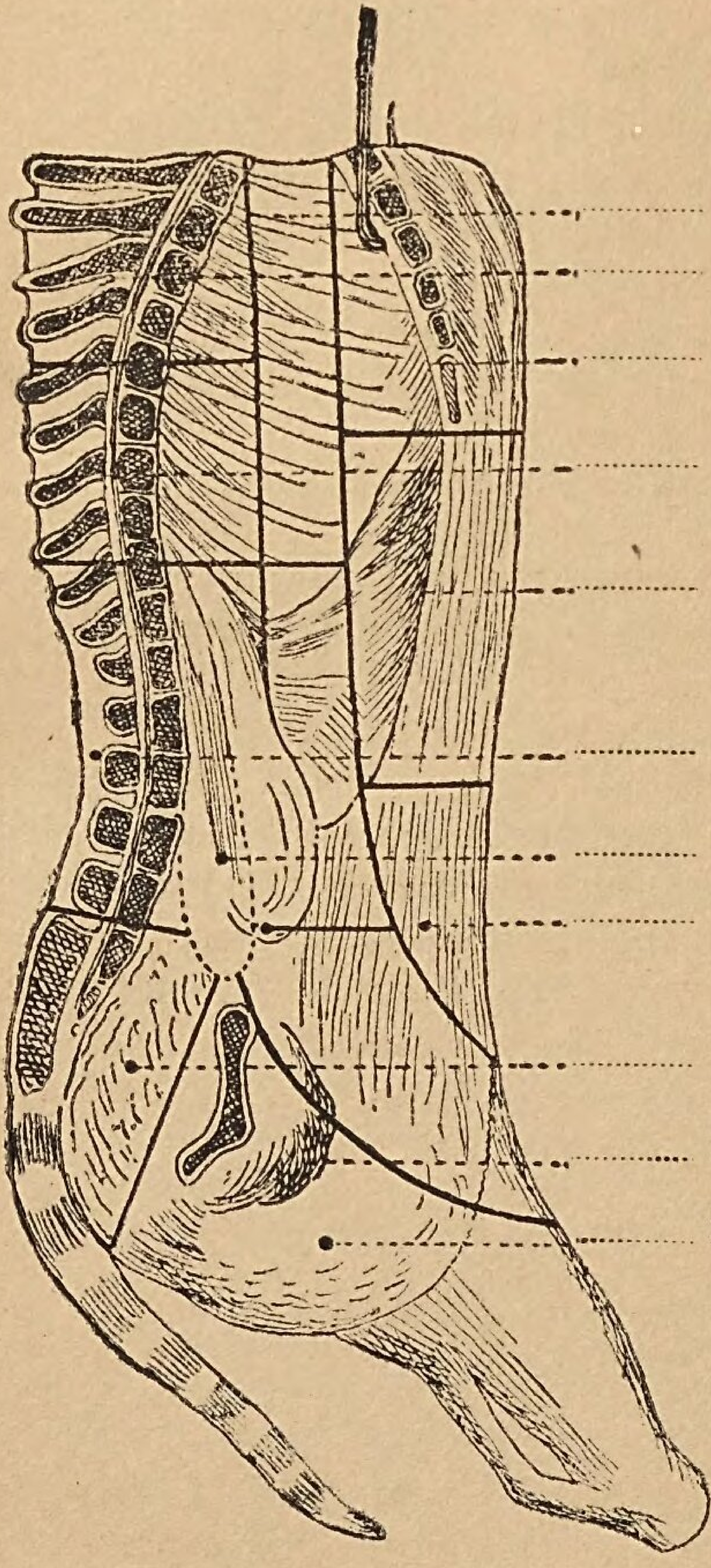
Bräunt der Braten zu stark, so bedecke man ihn mit einem butterbestrichenen Papier.

Die Bratensauce wird gemacht, indem man nach Herausnahme des fertigen Bratens den Bratensatz nach Vorschrift abkocht.

Die Bratzeiten sind bei jeder Vorschrift besonders angegeben.

Der Grundsatz, die Vorschriften in diesem Buch stets für 3—4 Personen zu bemessen, **konnte bei den Braten nicht durchweg beibehalten werden, da nur große Stücke einen wirklich tadellosen Braten geben.**

Vom Rind.



1. Quer- oder dicke Rippe.
2. Kamm.
3. Brustkern.
4. Fehlrippe.
5. die Nachbrust.
6. der Rinderbraten.
7. das Filet oder der Mürbebraten.
8. die Dünninge.
9. das Schwanzstück.
10. die Oberschale.
11. die Blume.
12. die Hesse.

219. Bratfett. 1 Pfd. Rindernierentalg wird abgewaschen, abgehäutet, in Würfelchen geschnitten und in einen Topf gethan. Man läßt auf gelindem Feuer langsam ausbraten, wobei man sehr darauf zu achten hat, daß das Fett nicht bräunt.

Ist das Fett ausgebraten, was man daran erkennt, daß es nicht mehr zischt, so gießt man es durch ein Sieb, um die Grieben davon zu trennen. Dann kommt das Fett wieder in den Topf und wird mit $1^1/_2$ Pfd. Butter aufgekocht, worauf man das Ganze zum Aufbewahren in einen Steintopf gießt.

220. Rindfleisch gekocht. 2 Pfd. gutes, altschlachtenes Rindfleisch (Schwanzstück oder Fehlrippe) werden leicht abgewaschen und mit 2 Liter **kochendem** Wasser aufgestellt. Nach dem ersten Aufkochen schäumt man ab, giebt 15—20 Gramm Salz nebst Suppengemüse Nr. 5 an die Brühe und läßt das Fleisch in $2^1/_2$ bis 3 Std. langsam gar kochen.

Das in dieser Weise zubereitete Fleisch hat fast seinen ganzen Saft behalten, ist sehr schmackhaft und wird als Beilage zu Gemüsen gegeben. Kommt das Fleisch nicht sofort zu Tisch, so bestreue man das ganze Stück etwas mit Salz, damit es nicht braun werde.

Die Brühe ist nur geringwerthig, man kann sie aber zum Kochen der Gemüse benutzen, oder sie durch Zusatz von Fleischextrakt, Butter und abgequirltem Eigelb schmackhaft machen.

221. Rinderbrust. Wird nach Nr. 220 zubereitet und mit Brühkartoffeln zu Tisch gegeben.

222. Pökelrinderbrust. 2 Pfd. Pökelrinderbrust werden mit heißem Wasser leicht abgewaschen und dann mit 2 Liter **kochenden** Wassers aufgestellt. Nach dem ersten Aufkochen schäumt man ab und läßt dann das Fleisch in $2^1/_2$—3 Stunden langsam gar kochen.

Das Fleisch wird als Beilage zu Erbsen und Sauerkohl gegeben, oder man verspeist es mit einer kalten Meerrettigsauce.

223. Rinderschmorfleisch. 3—4 Pfd. Rindfleisch (Schwanzstück) werden von den Knochen befreit und tüchtig geklopft. Dann kocht man aus $^1/_2$ Liter Bier und $^1/_2$ Liter Bieressig mit 2 geschnittenen Zwiebeln, 2—3 Lorbeerblättern, 15 Pfefferkörnern, 15 Gewürzkörnern, sowie 10 Gramm Salz eine Marinade, läßt dieselbe in einem irdenen Napf erkalten und legt das Fleisch hinein. Nach 2—3 Tagen nimmt man das Fleisch heraus und durchzieht es reichlich mit fingerstarken Speckstreifen. Dann schneidet man 120 Gramm fetten Speck in dünne Scheiben, bringt diese mit 120 Gramm Butter in einen Schmortopf mit gut schließendem Deckel, läßt anbräunen, legt das Fleisch hinein und befüllt es schnell mit dem heißen Fett. Nun läßt man das Fleisch unter Umwenden von allen Seiten braun werden, gießt die erwärmte Marinade mit allen Zuthaten, sowie 10—15 Gramm Zucker heran, deckt den Topf fest zu, und läßt bei gelindem Feuer 3—4 Std. schmoren. Ist das Fleisch gar, so nimmt man es heraus. Die Sauce gießt man durch ein Sieb, rührt sie mit 10 Gramm Mehl (halb Weizenmehl, halb Kartoffelmehl) ab, läßt seimig werden und färbt, wenn nöthig, mit Zuckerfarbe.

224. Rindfleischrolle (Roulade). Man nimmt ein Stück Rinderdünnung von 4—5 Pfd., häutet es auf beiden Seiten ab, reibt es mit Salz ein und bestreut es mit einer Mischung aus 1 Theelöffel gestoßenem, weißen Pfeffer, 1 Theelöffel gestoßenen Gewürzkörnern und $1/2$ geriebnen Muskatnuß. Dann legt man lange Streifen von durchwachsenem Speck auf, streut darauf 150 Gramm fein gehackte Zwiebel und 2 Eßlöffel fein gehackte Petersilie, rollt das Fleisch zusammen, wickelt es in eine Serviette und überwindet es fest mit Bindfaden.

Inzwischen hat man in einem länglichen Gefäß 3—4 Liter Wasser mit 30—40 Gramm Salz, 2 Lorbeerblättern, 20 Pfefferkörnern, 20 Gewürzkörnern und Suppengemüse Nr. 5 zum Kochen gebracht, legt nun das Fleisch hinein und läßt es in 4—5 Stunden langsam gar kochen. Dann nimmt man die Roulade heraus und läßt sie, zwischen 2 Bretter gepreßt, erkalten.

Man giebt die Roulade als Beilage zu Gemüsen oder auch als kalten Aufschnitt.

225. Roastbeef. Ein saftiges Rinderrippenstück von 4—5 Pfd. wird nicht zu stark geklopft und leicht mit Salz bestreut. Dann thut man 250 Gramm Butter in die Bratpfanne, läßt sie heiß werden, legt das Fleisch mit der oberen Seite nach unten hinein, befüllt es tüchtig mit der heißen Butter und läßt es 15 Min. anbraten. Nun dreht man das Fleisch um, daß die Knochen nach unten kommen und brät, unter fleißigem Begießen mit der Butter, das Roastbeef noch etwa $1/2$ Std.

Sollte zu dem Begießen die Butter nicht ausreichen, so nimmt man hin und wieder etwas kochendes Wasser dazu. Der Braten muß saftig und innen noch röthlich

sein. Ist der Braten aus der Pfanne heraus, so bereitet man die Sauce, indem man den Bratensatz mit dem nöthigen heißen Wasser loskocht, und mit 10 Gramm Mehl (halb Weizen- halb Kartoffelmehl) abrührt.

Das Roastbeef wird mit dünn gehobeltem Meerrettig zu Tisch gegeben.

226. Rinderfilet. Ein Rinderfilet von 7—8 Pfd. wird sauber abgehäutet, reichlich gespickt und leicht mit Salz bestreut. Dann läßt man in der Bratpfanne 250 Gramm Butter recht heiß werden, legt das Filet mit der oberen Seite nach unten hinein, läßt es 10 Min. unter fleißigem Begießen braten, wendet das Filet und läßt es, wie vor, wieder 10 Min. braten. Nun nimmt man den Braten heraus, kocht den Bratensatz mit dem nöthigen heißen Wasser los, und macht die Sauce mit 10 Gramm Mehl (halb Weizen- halb Kartoffelmehl) bündig.

227. Beefsteak englisch. Aus einem sauber abgehäuteten Rinderfilet schneidet man zweifingerbreite Scheiben, klopft dieselben leicht mit der flachen Seite des Hackemessers und bestreut sie mit Pfeffer und Salz. Dann läßt man in der Stielpfanne Butter gelbbraun werden, legt die Steaks hinein und brät sie, unter fleißigem Befüllen mit der Butter, auf jeder Seite etwa 2 Min. Dann legt man die Steaks auf eine heiße Schüssel, läßt in der Butter 1—2 gehackte Zwiebeln bräunen, vertheilt dieselben auf die Beefsteaks, kocht die Butter dann mit etwas heißem Wasser oder Bouillon ab, rührt noch ein nußgroßes Stück frischer Butter darunter, und gießt die Sauce unter, nicht über, die Beefsteaks.

228. Beefsteak deutsch. 1 Pfd. gutes Schabefleisch vom Rind wird mit 40 Gramm feinwürflich geschnittenem Kalbsnierenfett, 5 Gramm Salz und einer Messerspitze gestoßenen, weißen Pfeffers vermischt.

Dann formt man daraus 4 zweifingerbreite Steaks, bestreut dieselben noch mit Pfeffer und Salz und verfährt damit nach Nr. 227, doch läßt man auf jeder Seite 3 Min. braten.

229. Beefsteak à la tatare. Aus 1 Pfd. guten Schabefleisches vom Rind formt man 4—6 daumenstarke Steaks und macht in der Mitte derselben eine Vertiefung, in welche man 1 Eigelb vorsichtig hineinschlägt.

Man garnirt diese Steaks mit feingehackten Zwiebeln, Kapern und Sardellen. Salz und Pfeffer nimmt Jedermann nach Geschmack, Viele lieben noch Essig und Oel dazu.

Essig macht aber das Fleisch unansehnlich, und Oel benimmt diesen Steaks die leichte Verdaulichkeit.

230. Rindfleischröllchen (Rouladen). $1^1/_2$ Pfd. gutes Rindfleisch aus Keule oder Mittelrippe werden in etwa handbreite und handlange Streifen von 1 cm Dicke geschnitten, und mit der flachen Seite des Hackemessers leicht geklopft. Jeder Streifen wird auf einer Seite mit Pfeffer und Salz bestreut, dann in der Breite mit 3—4 Speckstreifen, in der Länge mit einer getheilten Sardelle belegt und nun noch mit würflich geschnittenen, in Butter gelb geschwitzten Zwiebeln bestreut. Dann rollt man die Streifen zusammen, umwickelt sie entweder mit starkem Zwirn, oder sticht sie mit je zwei kleinen Hölzchen zusammen.

Nun giebt man in einen Schmortopf 50 Gramm fette Speckscheiben nebst 100 Gramm Butter, läßt gelblich werden und legt die Rouladen hinein. Man befüllt sie zunächst mit dem heißen Fett, und wendet sie derart, daß sie schnell von allen Seiten braun werden. Dann gießt man $1/_2$ Liter heißen Wassers oder Bouillon auf und läßt, fest zugedeckt, bei gelindem Feuer etwa 2—$2^1/_2$ Std. schmoren. Nach der ersten Stunde des Schmorens giebt man eine würflich geschnittene Zwiebel und 50 Gramm mit den Gräten fein gehackte Sardellen dazu. Wenn die Rouladen aus dem Topf genommen sind, rührt man die Sauce mit 10 Gramm Mehl ab und läßt seimig werden.

231. Rumsteaks (Rindfleischschnitte). Aus 1 Pfd. guten, altschlachtenen Rindfleisches vom Rippen- oder Nierenstück schneidet man drei daumenstarke Steaks, welche man nach Nr. 227 zubereitet. Man servirt mit gehobeltem Meerrettig und Sardellenbutter.

232. Rindfleischpudding. 1 Pfd. gehacktes Rindfleisch (frisch oder ausgekocht), 250 Gramm gehacktes Schweinefleisch oder fetter Speck, 150 Gramm geriebene Zwiebel, 150 Gramm geriebene Semmel, 40 Gramm gestoßener Pfeffer, 40 Gramm Salz, 5 Eigelb und der Schnee von 5 Eiweiß werden gut mit einander vermischt, und in einer mit Butter ausgestrichenen, mit geriebener Semmel bestreuten Puddingform $1^1/_2$ Std. im Wasserbad gekocht.

Man servirt mit Heringssauce, oder giebt den Pudding als Beilage zu Gemüsen.

233. Gullasch vom Rind. 1 Pfd. altschlachtenes Rindfleisch von der Lende oder Keule wird in wallnuß-

große Würfel geschnitten. Dann läßt man in einem Kasserol 120 Gramm Butter zergehen, legt die Fleischwürfel hinein, giebt 2 würflich geschnittene Zwiebeln, sowie 5 Gramm Salz darüber und läßt gut zugedeckt 1 Std. bei gelindem Feuer dünsten. Nun gießt man $^1/_4$ Liter heißes Wasser oder Bouillon an, würzt mit einer Messerspitze Paprika, und läßt nochmals 1 Std. schmoren. Zum Schluß rührt man die Sauce mit 5—10 Gramm Mehl ab, welche in 50 Gramm Wasser oder Weißwein verquirlt sind.

234. Ochsenschwanz mit Madeirasauce. Ein Ochsenschwanz wird nach Nr. 15 gekocht. Dann läßt man 30 Gramm Mehl in 60 Gramm Butter braun schwitzen, rührt langsam $^1/_2$ Liter der Ochsenschwanzbouillon an, giebt eine geriebene Zwiebel, sowie eine Messerspitze Paprika dazu, und kocht seimig. Zum Schluß läßt man die Sauce mit 50 Gramm Madeira und den Ochsenschwanzstücken einmal aufstoßen.

235. Kuheuter gebacken. 2 Pfd. Kuheuter werden sauber abgewaschen, mit 2 Liter Wasser, 20 Gramm Salz, 2 Lorbeerblättern, 15 Pfefferkörnern, 15 Gewürzkörnern und einer Zwiebel weich gekocht, was etwa 4 Std. dauert. Dann nimmt man das Euter heraus, läßt es erkalten, und schneidet es in fingerdicke Scheiben. Dieselben wälzt man in Mehl, oder Ei und geriebener Semmel, und brät sie in Butter auf beiden Seiten gelbbraun.

Man giebt das Euter als Beilage zu Gemüsen.

236. Rinderleber. 1 Pfd. Leber wird leicht abgewaschen, gut gehäutet, in $1^1/_2$ cm starke Scheiben ge-

schnitten, mit Pfeffer und Salz leicht bestreut, in Mehl, oder in Ei und geriebener Semmel gewälzt, und dann auf beiden Seiten in 100 Gramm zerlassener Butter oder Backfett gelbbraun gebraten. Dann nimmt man die Leber heraus, und macht die Sauce, indem man noch 50 Gramm Butter in die Pfanne thut und darin eine in Würfel geschnittene Zwiebel dunkelgelb schwitzen läßt. Oder man bereitet besonders eine Buttersauce.

237. Rindernieren geschmort. 1 Pfd. Nieren werden 1/2 Std. gewässert, dann von allem Fett befreit und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Nun läßt man im Schmortopf 100 Gramm Butter hellbraun schwitzen, giebt die Nierenscheiben hinein, streut Pfeffer und Salz, sowie eine in Würfel geschnittene Zwiebel darüber, deckt den Topf fest zu und läßt die Nieren bei mehrfachem Schwenken in 1/2 Std. gar dünsten. Dann nimmt man die Nieren heraus, giebt 1/4 Liter Brühe oder kochendes Wasser in den Topf, verquirlt diese Sauce mit 10 Gramm Mehl, setzt dem Saft 1/4 Citrone zu, und kocht seimig. In dieser Sauce läßt man die Nierenscheiben wieder heiß werden und giebt sie in der Sauce zu Tisch.

Man hüte sich die Nieren zu lange schmoren zu lassen, da sie dann hart werden.

238. Rinderherz. 1 Pfd. Rinderherz wird 1/2 Std. in lauem Wasser gewässert und dann wie Leber Nr. 236 zubereitet.

239. Rinderkaldaunen (Königsberger Fleck). 2 Pfd. Rinderkaldaunen werden sehr sauber ausgewaschen

und über Nacht gewässert. Dann reibt man sie mit Mehl und Salz ab, läßt sie in kochendem Wasser einmal aufstoßen, und dann in kaltem Wasser auskühlen. Nun schneidet man die Kaldaunen in 3—4 cm große viereckige Stücke, setzt sie mit dem nöthigen heißen Wasser auf, kocht $^1/_4$ Std. und schäumt ab. Dann giebt man 15—20 Gramm Salz, 2 Zwiebeln, Lorbeerblätter, 15 Pfefferkörner, 15 Gewürzkörner hinein und läßt die Kaldaunen in 8—10 Std. langsam weichkochen.

Nun läßt man 40 Gramm Mehl in 80 Gramm Butter weiß schwitzen, verkocht diese Schwitze mit $^3/_4$ Liter der Kaldaunenbrühe zu einer seimigen Sauce, giebt die Kaldaunen hinein, würzt mit dem Saft einer halben Citrone, 1 Theelöffel geriebenen Majoran, 1 Messerspitze gestoßenen Pfeffers und läßt das Ganze noch $^1/_4$ Std. ziehen.

240. Rinderzunge frisch zu kochen. Eine frische Rinderzunge wird mit Salz abgerieben und dann mehrmals gewaschen, bis der anhängende Schleim gänzlich entfernt ist. Dann schneidet man den Schlund ab und setzt die Zunge mit 2 Liter kochenden Wassers zum Feuer. Nach $^1/_4$ Std. schäumt man ab, würzt mit 20 Gramm Salz, 2 Lorbeerblättern, 10 Pfeffer-, 10 Gewürzkörnern, 1 Zwiebel, sowie Suppengemüse und läßt in 3—4 Std. gar kochen, worauf man der Zunge die Haut abzieht. Man giebt die Zunge warm mit holländischer oder Sardellensauce, oder auch als Beilage zu Schotenpüree.

Kalt dient die Zunge als Aufschnitt oder auch als Beilage zu feineren Gemüsen.

Soll die Zunge kalt zur Verwendung kommen, so muß sie unmittelbar nach dem Kochen zwischen zwei Brettern gepreßt werden, da sie sich sonst zusammenkrümmt.

Die Zungenbrühe kann zur Bereitung der Sauce benutzt werden, giebt aber auch, mit 20 Gramm Fleischextrakt vermischt und mit Ei abgezogen, eine wohlschmeckende Suppe.

241. Rinderzunge gepökelt zu kochen. Eine gepökelte Rinderzunge wird 3—4 Stunden gewässert und dann nach Nr. 240 zubereitet, doch darf das Kochwasser nicht gesalzen werden.

242. Klops mit Heringssauce. Königsberger Klops. 250 Gramm gehacktes Rindfleisch, 125 Gramm gehacktes Schweinefleisch, 1 Ei, 1 in Würfel geschnittene Zwiebel, 30 Gramm geriebene Semmel, $^1/_2$ entgräteter, fein gehackter Hering und 1 Prise Pfeffer werden tüchtig vermengt und zu 8 Klößen geformt.

Inzwischen hat man $1^1/_2$ Heringe, welche 4 Std. gewässert haben müssen, von Haut und Gräten befreit und in kleine Würfel geschnitten. Dann läßt man 50 Gramm Butter in einem Topf zergehen, schwitzt darin zunächst eine in Würfel geschnittene Zwiebel und dann 20 Gramm Mehl hellgelb. Nun gießt man langsam $^1/_2$ Liter kochendes Wasser oder Bouillon an, würzt mit 20 Gramm Essig, 20 Gramm Zucker, 1 Prise Pfeffer und kocht seimig. Dann legt man die Klöße hinein und läßt sie $^1/_2$ Std. langsam kochen. In den letzten 10 Min. des Kochens läßt man die Heringswürfel mitkochen.

243. Klops mit holländischer Sauce. 250 Gramm gehacktes Rindfleisch, 125 Gramm gehacktes Schweinefleisch, 1 Ei, 30 Gramm geriebene Semmel, 10 Gramm Salz, sowie 1 Messerspitze gestoßener Pfeffer werden tüchtig vermengt und zu 8 Klopsen geformt.

Inzwischen hat man in einem Topf 50 Gramm Butter zergehen lassen, schwitzt darin 20 Gramm Mehl hellgelb, gießt $1/2$ Liter kochendes Wasser oder Bouillon dazu, würzt mit 20—30 Gramm Zucker, 5 Gramm Salz, 1 Prise Pfeffer, dem Saft von 1 Citrone, der abgeriebenen Schale von $1/2$ Citrone und kocht seimig. Nun legt man die Klopse hinein, läßt sie $1/2$ Std. langsam kochen und legt sie auf eine heiße Schüssel. Die Sauce rührt man mit 2 in Milch verquirlten Eigelb ab, thut einen reichlichen Theelöffel Kapern mit einem Theelöffel Kaperneffig heran, und gießt sie heiß über die Klopse.

244. Bouletten. 250 Gramm gehacktes Rindfleisch, 125 Gramm gehacktes Schweinefleisch, 1 Ei, 30 Gramm geriebene Semmel, 10 Gramm Salz, 1 Messerspitze gestoßener Pfeffer und eine geriebene Zwiebel werden tüchtig vermengt und zu 8 Bouletten geformt.

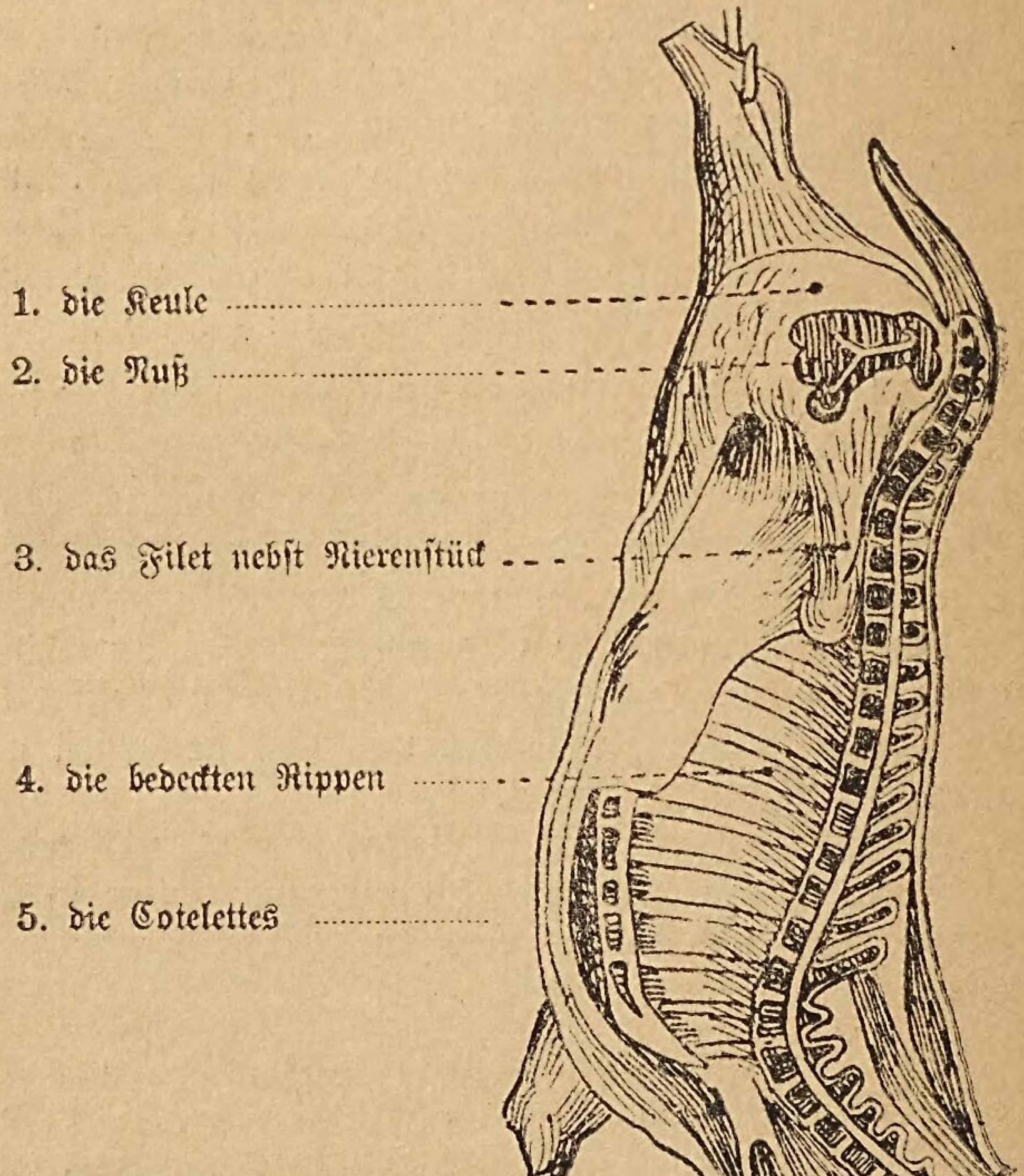
Dann läßt man 100 Gramm Butter in der Stielpfanne zergehen, legt die Bouletten hinein, befüllt sie oben sofort mit heißer Butter und läßt sie schnell auf beiden Seiten braun braten.

Dann nimmt man die Bouletten heraus, und macht die Sauce, indem man noch 50 Gramm Butter in die Pfanne thut und darin eine in Würfel geschnittene Zwiebel braun schwitzen läßt.

245. Brisolettes. 250 Gramm gehacktes Rindfleisch, 125 Gramm gehacktes Schweinefleisch, 1 Ei, 30 Gramm geriebene Semmel, 10 Gramm Salz und eine Messerspitze gestoßener Pfeffer werden tüchtig vermengt und zu 8 Brisolettes geformt.

Man wälzt die Brisolettes in Ei und geriebener Semmel und brät sie in 100 Gramm zerlassener Butter in der Stielpfanne auf beiden Seiten schön braun. Die Brisolettes werden als Beilage gegeben.

Vom Kalb.


1. die Keule
2. die Nuß
3. das Filet nebst Nierenstück
4. die bedeckten Rippen
5. die Cotelettes
6. der Hals

246. Kalbskeule gebraten. Eine Kalbskeule von etwa 15 Pfd. wird mit kaltem Wasser sauber gewaschen, abgetrocknet und mit Salz eingerieben. Inzwischen hat man den Bratofen stark heiß werden lassen, schiebt die Bratpfanne ein, läßt 1 Pfund Butter gelbbraun darin werden und legt nun schnell den Braten, mit der oberen Seite nach unten, hinein. Während man oben mit der heißen Butter befüllt, läßt man unten anbräunen, wendet dann den Braten und läßt ihn von allen Seiten unter fortwährendem Begießen schön braun werden. Ist dies geschehen, so bleibt der Braten auf der unteren Seite liegen, und muß bei lebhaftem Feuer, unter fleißigem Begießen gar braten. Die gesammte Bratzeit ist $2^1/_2$—3 Stunden. Schmort die Butter zu stark ein, so gießt man von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser in die Pfanne. Ist der Braten fertig, so nimmt man ihn heraus, kocht den Bratensatz mit $1^1/_2$ Liter kochend Wasser ab, verquirlt die Sauce mit 20 Gr. Weizenmehl nebst 10 Gr. Kartoffelmehl und kocht seimig.

247. Kalbsnierenbraten. Ein Kalbsnierenstück von 5—6 Pfund wird entsprechend Nr. 246 zubereitet. Bratzeit $1^1/_2$—2 Stunden.

248. Kalbsfricassee. 2 Pfund Kalbsbrust werden in wallnußgroße Würfel geschnitten und in kochendem Wasser abgewellt. Man läßt abtropfen, legt die Stücke dann in 100 Gramm zerlassene Butter und läßt sie mit 10 Gramm Salz, 1 würflich geschnittenen Zwiebel, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Prise Muskatnuß nebst dem Saft von $^1/_2$ Citrone anschmoren. Darauf gießt man nach und nach soviel kochendes Wasser an,

daß die Fleischstücke bedeckt sind und läßt sie in etwa ¾ Stunde gar schmoren. Nun nimmt man das Fleisch heraus, macht im Tiegel eine weiße Mehlschwitze aus 50 Gramm Butter und 20 Gramm Mehl, giebt die Schmorbrühe dazu und kocht seimig. Man würzt dann noch mit 3—4 Stück entgräteten, fein gehackten Sardellen, 1 Prise weißen Pfeffer, 20 Gramm Essig, 10 Gramm Zucker, läßt aufstoßen, rührt die Sauce mit 2 Eigelb ab und gießt sie über die Fleischstücke, unter welche man noch einige Leberklöße mischen kann.

249. Kalbfleisch mit Majoransauce. 1 Pfd. Kalbfleisch von der Brust, dem Schulterblatt oder auch vom Halse, wird mit 1 Liter kochenden Wassers aufgestellt, abgeschäumt, und dann mit 10 Gramm Salz, 5 Pfefferkörnern, 5 Gewürzkörnern, 1 Lorbeerblatt, einer Zwiebel, sowie etwas Suppengemüse gar gekocht. Nun nimmt man das Fleisch heraus, macht im Tiegel eine weiße Mehlschwitze aus 50 Gramm Butter und 20 Gr. Mehl, gießt die Kochbrühe dazu und kocht seimig. Man würzt mit 1 Eßlöffel fein geriebenen Majoran und läßt das Ganze mit dem Fleisch noch 10 Minuten ziehen.

250. Kalbsschnitzel. 1 Pfund Kalbfleisch aus der Keule wird in 3 schöne Scheiben geschnitten. Man klopft dieselben ein wenig mit der flachen Seite des Hackemessers, bestreut sie mit Salz, wälzt sie in Mehl, dann in Ei und geriebener Semmel und brät sie in 100 Gramm zerlassener Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun.

Als Sauce dient die Bratbutter, welche man noch mit 25—50 Gramm frischer Butter verrührt und dann mit dem abgekochten Bratsatz vermischt.

Man servirt die Schnitzel mit Citronenscheiben, kreuzweise gelegten Sardellenhälften und einigen Gurkenscheiben.

251. Kalbscotelettes. Werden nach Nr. 250 zubereitet aber ohne Garnirung angerichtet, da sie meist als Beilage zu Gemüse dienen.

252. Kalbsleber. Wird nach Nr. 236 zubereitet.

253. Kalbsherz. Wird nach Nr. 238 zubereitet.

254. Kalbsniere. Wird nach Nr. 237 zubereitet.

255. Kalbskaldaune. Wird nach Nr. 239 zubereitet.

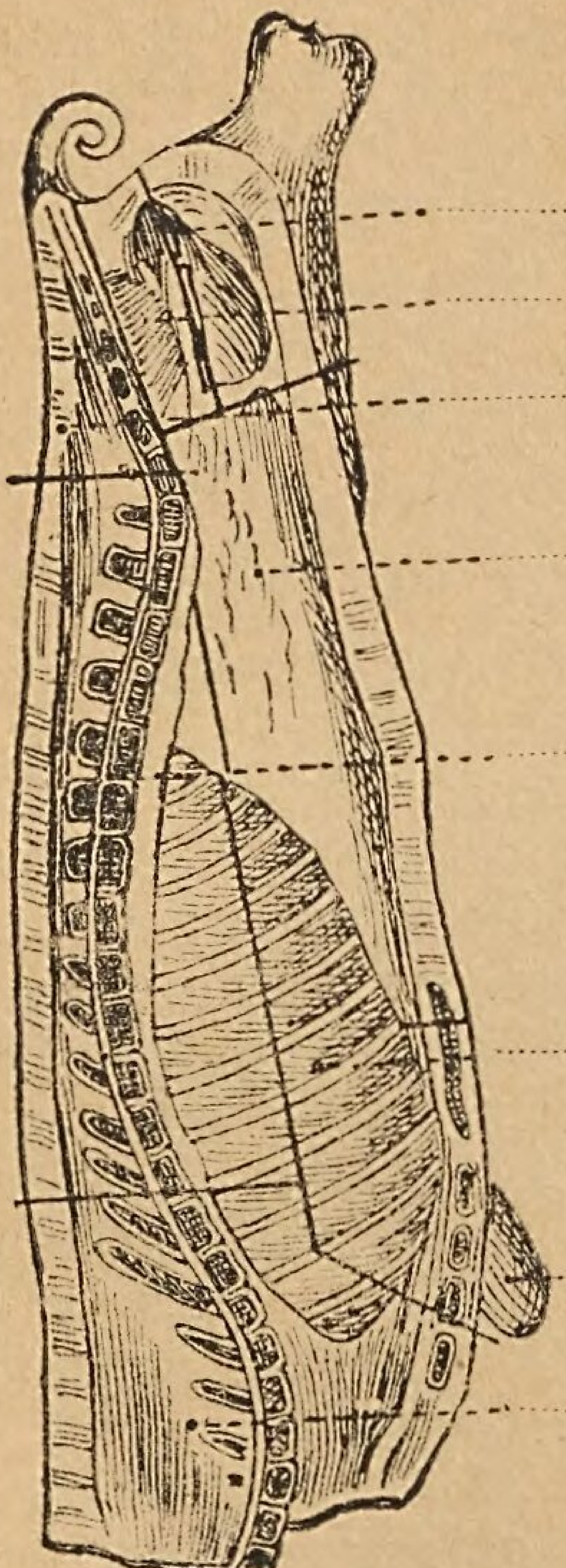
256. Kalbszunge. Wird nach Nr. 240 zubereitet.

257. Lungenhaschee. Ein Kalbsgeschlinge (Lunge mit Herz) wird von der Gurgel befreit, auseinandergeschnitten, und je in 2 Theile zerlegt. Die Stücke werden mehrmals sauber aus- und abgewaschen, und mit 2 Liter kochenden Wassers, 15 Gramm Salz, 1 Zwiebel, 10 Pfefferkörnern, 10 Gewürzkörnern sowie 2 Lorbeerblättern aufgestellt. Man läßt 2—$2^1/_2$ Stunden langsam kochen und wiegt dann das Fleisch in erbsgroße Stücke. Nun läßt man in einem Topf 50 Gramm Butter zergehen, schwitzt erst 2 würflich geschnittene Zwiebeln, dann 20 Gramm Mehl darin gelb, giebt $^1/_2$ Liter der durchgeseihten Kochbrühe dazu, würzt mit

100 Gramm Essig, 100 Gramm Zucker, 1 Messerspitze gestoßenen weißen Pfeffers und kocht seimig. Dann giebt man das gehackte Fleisch hinein und läßt noch einige Minuten kochen.

Denn Rest der Kochbrühe kann man unter Zusatz von ausgequelltem Reis als Suppe verwenden.

Vom Schwein.


1. der Schinken.
2. do.
3. der Mürbebraten.
4. das Bauchstück.
5. das Rippespeer.
6. die Rippen (Cotelettes).
7. das Eisbein.
8. der Kamm.

258. Schweinebraten (Schweinskeule). Man nimmt eine Schweinskeule von 10—15 Pfund, schneidet mit einem spitzen scharfen Messer die Schwarte querüber in $1\frac{1}{2}$ cm breite Streifen, und längsüber in 6 cm breite Streifen. Dann wäscht man die Keule leicht ab, trocknet sie ab und reibt sie gut mit Salz ein. Inzwischen hat man in dem stark geheizten Bratofen die Bratpfanne halb mit Wasser gefüllt und dasselbe zum Kochen gebracht. Nun legt man den Braten mit der Schwarte nach unten hinein, und läßt ihn so unter fleißigem Begießen 1 Stunde kochen. Dann wendet man den Braten um und läßt ihn unter fleißigem Begießen wiederum 1 Stunde kochen.

Nach Ablauf dieser Zeit ist das Wasser ziemlich verkocht und die Keule beginnt nun im eigenen Saft und Fett zu braten. Hat die Keule 15 Minuten in dieser Weise gebraten, so füllt man den größten Theil des ausgebratenen Fettes ab und ersetzt dasselbe durch Zuguß kochenden Wassers. Dann läßt man unter häufigem Begießen weiter braten bis sich die Schwarte bräunt. Nun hört man mit dem Begießen auf und läßt die Keule schön braun und knusperig werden.

Gesammtdauer der Bratzeit 3 Stunden.

Ist der Braten fertig, so nimmt man ihn heraus, kocht den Bratensatz mit $1\frac{1}{2}$ Liter kochend Wasser ab, verquirlt die Sauce mit 20 Gramm Weizenmehl nebst 5 Gramm Kartoffelmehl und kocht seimig.

259. Schweinskamm geschmort. 2 Pfund Schweinskamm werden leicht abgewaschen und mit Salz eingerieben. Dann läßt man im Schmortopf 50 Gramm Schmalz oder Bratfett zergehen, legt das Fleisch hinein, befüllt sofort und läßt es unter Umwenden von allen

Seiten schön braun werden. Brät das Fett dabei zu stark ein, so giebt man dafür kochendes Wasser in kleinen Portionen nach. Ist das Fleisch von allen Seiten braun geworden, so thut man $1/4$ Liter kochendes Wasser hinzu, läßt den Topf noch 5—10 Minuten auf hellem Feuer stehen, rückt ihn dann beiseite, und schmort langsam unter häufigem Begießen das Fleisch gar. Dann nimmt man das Fleisch heraus, rührt die Sauce mit 5 Gramm Mehl ab und läßt aufstoßen.

Gesammtbratzeit etwa 2 Stunden.

260. Rippespeer frisch. Ein Rippenstück von 5—6 Pfund wird leicht abgewaschen, mit Salz eingerieben und dann nach Nr. 258 zubereitet.

Bratzeit 2—$2^1/_2$ Stnnden.

261. Rippespeer geräuchert. Kasseler Rippespeer. Ein gepökeltes und geräuchertes Rippenstück von 5—6 Pfund wird leicht abgewaschen. Dann schiebt man die Pfanne in den gut geheizten Ofen füllt sie zu einem Viertel mit kochendem Wasser, würzt mit 2 Lorbeerblättern, 15 Gewürzkörnern, 15 Pfefferkörnern und legt nun das Fleisch, mit der hohlen Seite nach oben, hinein. Man kocht unter fleißigem Begießen $^1/_2$ Stunde, wendet dann um, schiebt, wenn das Filet noch am Stück sitzt, eine Bratenleiter unter und brät unter häufigem Begießen das Fleisch in etwa 1 Std. gar.

Gesammtbratzeit etwa $1^1/_2$ Stunde.

Dann nimmt man den Braten heraus, kocht den Satz mit 1 Liter siedend Wasser ab, verquirlt die Sauce mit 20 Gramm Weizenmehl nebst 10 Gramm Kartoffelmehl und kocht seimig. Die Sauce wird durchgegossen zu Tisch gegeben.

262. Schweinsfilet. $1^1/_2$ Pfund Schweinsfilet wird sauber abgehäutet, reichlich mit fein geschnittenem Speck gespickt und dann gesalzen. Nun bräunt man auf offenem Feuer in einer kleinen Bratenpfanne 120 Gramm Butter, legt das Filet hinein, befüllt sofort und läßt es auf jeder Seite 7—8 Minuten braten. Dann nimmt man das Fleisch heraus, kocht den Bratensatz mit $^1/_4$ Liter kochenden Wassers ab, verquirlt die Sauce mit 5 Gramm Mehl und läßt aufstoßen.

263. Schweineschnitzel. Werden nach Nr. 250 zubereitet, doch wälzt man nicht in Mehl, sondern nur in Ei und geriebener Semmel.

264. Schweinecotelettes. Werden nach Nr. 251 zubereitet, doch wälzt man nicht in Mehl, sondern nnr in Ei und geriebener Semmel.

265. Schweineleber. Wird nach Nr. 236 zubereitet.

266. Schweinenieren. Werden nach Nr. 237 zubereitet.

267. Schweinepökelfleisch. 10 Pfund Schweinefleisch oder 10 Pfund Eisbeine werden fest in einen irdenen Topf geschichtet. Dann kocht man eine **Pökellaake** von 500 Gramm Salz, 50 Gramm Zucker, 30 Gramm Salpeter und 1 Liter Wasser, läßt dieselbe auskühlen und gießt sie auf das Fleisch, welches nun mit einem beschwerten Deckel überdeckt wird. Nach 8—10 Tagen ist das Fleisch gut und kann gekocht werden, indem man es mit genügend **kochendem** Wasser zum Feuer stellt.

268. Schinken in Burgunder. Ein geräucherter Schinken von etwa 10 Pfund wird 12 Stunden gewässert, sauber abgerieben und gut verputzt. Dann füllt man die Bratenpfanne zur Hälfte mit kochendem Wasser, würzt mit 2 Lorbeerblättern, 8—10 Schalotten, 15 Gewürzkörnern, 15 Pfefferkörnern, schiebt die Pfanne in den scharf angeheizten Ofen, legt den Schinken hinein und läßt ihn unter fleißigem Begießen auf jeder Seite 1 Stunde kochen. Nun zieht man dem Schinken die Schwarte ab und schneidet gleichzeitig soviel Fett herunter, daß die zurückbleibende Fettschicht nicht mehr als 1 bis $1\frac{1}{2}$ cm stark ist. Dann legt man den Schinken wieder in die Pfanne gießt $\frac{1}{2}$ Flasche Rothwein an, und läßt ihn unter fleißigem Begießen noch 1 Stunde schmoren. Dann legt man den Schinken auf eine heiße Schüssel und macht die Sauce, indem man die Flüssigkeit in der Pfanne nach Bedarf entfettet, $\frac{1}{2}$ Flasche Burgunder angießt, mit 20 Gramm Weizenmehl nebst 5—10 Gramm Kartoffelmehl und 20—30 Gramm Zucker abrührt und seimig kocht. Die Sauce wird durchgegossen. Der Schinken kommt mit kleinen, in Butter geschwitzten Zwiebeln und echten Kastanien garnirt zu Tisch.

269. Schinkenschnitte. Aus einem schönen, geräucherten Schinken schneidet man $1\frac{1}{2}$ cm dicke große Scheiben, läßt dieselben 4—5 Stunden in Milch liegen, trocknet sie ab und brät sie in gebräunter Butter auf jeder Seite 1 Minute. Man giebt dieses Gericht mit einem Setzei auf jeder Scheibe zu Tisch.

270. Schinken gebacken. Ein mild gesalzener und mild geräucherter Schinken von 8—10 Pfund wird dicht in einen Brodteig eingeschlagen, welcher aus

Roggenmehl und Wasser mit 10 Gramm Salz hergestellt und fingerdick ausgerollt ist. Dann wird der Schinken in dem Bratofen gelegt und muß etwa 3 bis 4 Stunden bei nicht zu starker Hitze backen.

Man giebt ihn mit Cumberlandsauce zu Tisch. Will man einen in gewöhnlicher Weise gesalzenen und geräucherten Schinken backen, so läßt man ihn zuvor 24 Stunden wässern, löst die Schwarte ab, entfernt das Fett bis auf eine 1 cm dicke Schicht, putzt alles Schwarze davon ab und verfährt dann wie vor.

271. Bratwurst in Bier. 1 Pfund Bratwurst in einem Stück wird 10 Minuten in kochendes Wasser gelegt um das Platzen der Haut zu verhüten. Inzwischen bringt man 1/2 Flasche Weißbier oder süßes Braunbier mit 2 Lorbeerblättern, 10 Pfefferkörnern, 10 Gewürzkörnern, 2—3 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 1 Scheibe Citrone, 1 Stück altbackenen Schwarzbrod oder Pfefferkuchen, 50 Gramm Essig, 20 Gramm Zucker und 5 Gramm Salz zum Kochen, legt die Wurst hinein, läßt aufkochen, rückt dann den Topf beiseite und läßt noch 1/2 Stunde langsam schmoren. Dann nimmt man die Wurst heraus rührt die Sauce mit 5 Gramm Kartoffelmehl und 1 Prise weißen Pfeffer ab, kocht seimig und streicht durch ein Sieb.

Hat man mit Weißbier oder nur mit Wasser gekocht, so muß die Sauce mit Zuckerfarbe braun gefärbt werden.

Die Bratwurst wird in der Sauee zu Tisch gegeben und mit Kartoffelpüree verspeist.

272. Bratwurst. 1 Pfd. Bratwurst, in einem Stück, wird 10 Min. in kochendes Wasser gelegt, abgetrocknet und in 50—100 Gramm zerlassener Butter,

bei nicht zu starkem Feuer, auf beiden Seiten schön braun gebraten. Als Sauce dient der mit 150—200 Gramm Wasser und einer Prise Salz abgekochte Bratensatz. Man verspeist die Wurst mit Püreekartoffeln.

273. Saucischen. Dieselben werden mit Ei und geriebener Semmel panirt und in zerlassener Butter wie Bratwurst gebraten. Ein vorheriges Einlegen in kochendes Wasser ist nicht nöthig. Man giebt Saucischen als Beilagen zu Gemüse.

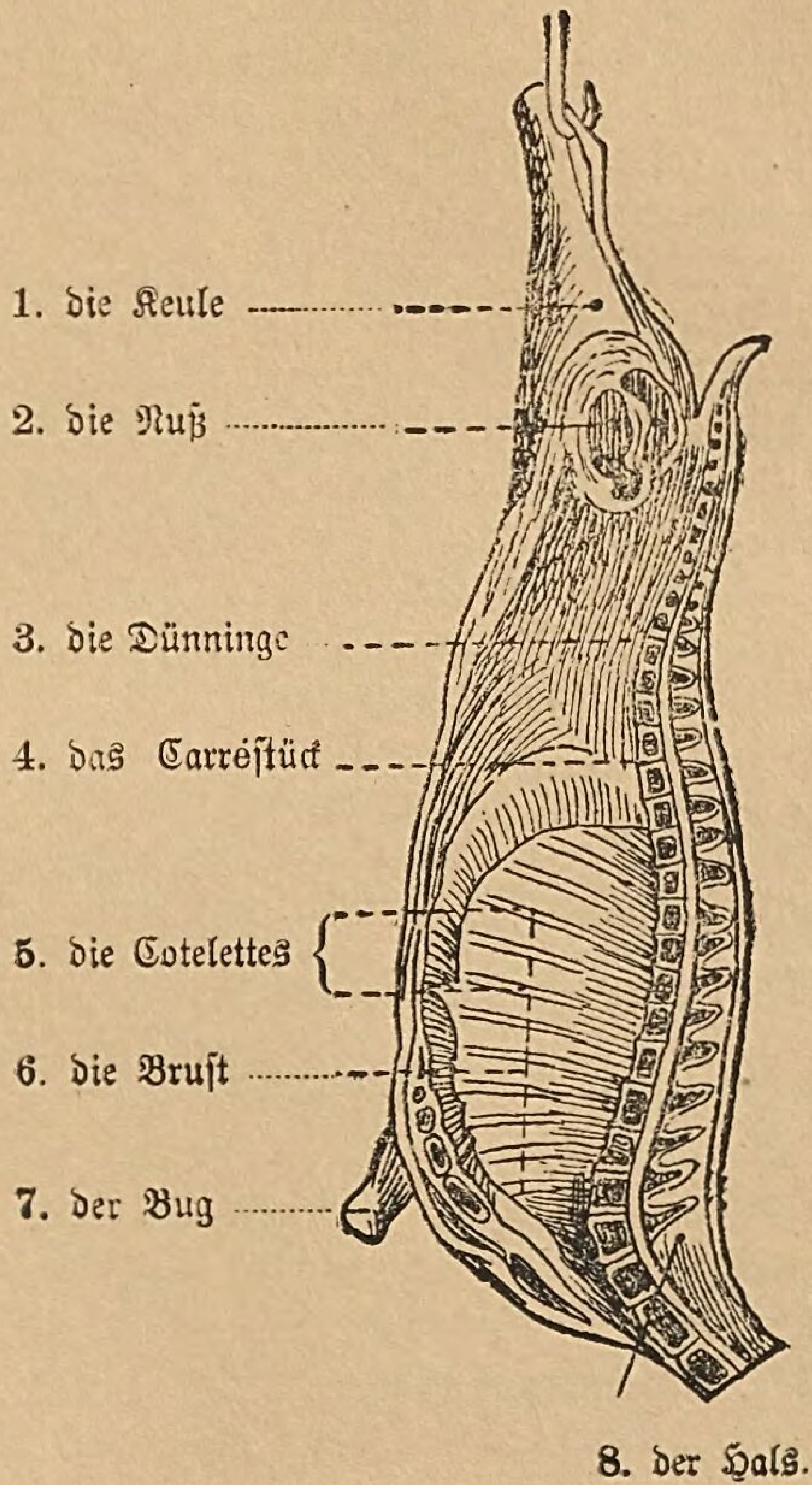
274. Schweineschmalz. 1 Pfd. Rückenfett wird von der Schwarte befreit, abgewaschen, in Würfel geschnitten und in einem entsprechenden Topf zum Feuer gestellt. Unter stetem Rühren läßt man das Fett ausbraten bis die Würfel (Grieben) anfangen gelb zu werden und zu schrumpfen, dann giebt man eine in Viertel geschnittene Zwiebel nebst 2 ebenso geschnittenen, ungeschälten Aepfeln hinein. Man läßt weiter braten bis die Zwiebeln bräunlich geworden sind und gießt dann das Fett schnell durch ein Sieb in einen Steintopf zum Aufbewahren. Die Grieben können mit Pellkartoffeln verspeist werden.

275. Sülze. 1 Pfund Schweinefleisch vom Schulterblatt, 1 Pfund Schweinewangen- oder Ohren und Schnauzen, 3 gut gereinigte und aufgespaltene Kalbsfüße, 3 ebensolche Schweinsfüße werden in soviel Wasser, daß alles eben bedeckt ist, mit 2 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, 20 Pfefferkörnern, 20 Gewürzkörnern, 50 Gr. Essig und 10—15 Gr. Salz weich gekocht. Dann nimmt man das Fleisch heraus, entfernt die Knochen und Knorpel und schneidet Alles in haselnußgroße Würfel. Die Brühe

wird vollständig entfettet, durch ein Sieb gegossen, mit 1 Prise weißen Pfeffer und 1/4 geriebene Muskatnuß gewürzt, und dick eingekocht. Inzwischen vermischt man die Fleischwürfel, es können auch Bratenreste noch dazu genommen werden, mit einigen würflich geschnittenen Pfeffergurken, bringt das Ganze in die Brühe, läßt kurz aufstoßen, schmeckt wenn nöthig noch mit Essig und Salz ab, und gießt Alles in eine Form, welche mit 2—3 Citronenscheiben und einigen Gurkenscheiben ausgelegt ist. Man läßt über Nacht erstarren, hält dann die Form einige Minuten in heißes Wasser und stürzt die Sülze auf eine Schüssel. Man richtet mit Essig und Oel an.

276. Schweinelunge. Wird nach Nr. 257 zubereitet.

Vom Hammel.


1. die Keule
2. die Nuß
3. die Dünninge
4. das Carréstück
5. die Cotelettes
6. die Brust
7. der Bug
8. der Hals.

277. Hammelkeule. Eine altschlachtene Hammelkeule von 8—10 Pfd. wird leicht geklopft, abgewaschen, abgetrocknet, mit 10—12 Schalotten gespickt und gut mit Salz eingerieben. Der lange Knochen wird nach Bedarf verkürzt und das nicht unter der Haut liegende Fett wird bis auf eine dünne Schicht abgelöst. (Kann zu Bratkartoffeln und zum Gemüsekochen verwendet werden).

Dann schiebt man die Bratenpfanne in den gut geheizten Ofen, läßt ½ Pfd. Butter darin zergehen und legt die Keule mit der Hautseite nach unten hinein. Man brät unter fleißigem Befüllen ½ Std., wendet die Keule und läßt unter stetem Befüllen noch 1 Stunde braten. In der letzten halben Stunde legt man noch einige Schalotten in die Pfanne. Brät die Butter zu stark ein, so ersetzt man den Abgang durch Zuguß kochenden Wassers. Gesammtbratzeit 1½ Std.

Man nimmt dann die Keule heraus und macht die Sauce, indem man den Bratensatz mit 1 Liter kochenden Wassers abkocht, mit 20 Gramm Weizenmehl und 5 Gramm Kartoffelmehl abrührt, und seimig werden läßt.

278. Hammelkeule wild. Eine altschlachtene Hammelkeule von 8—10 Pfd. wird tüchtig geklopft, sauber abgehäutet, vom Fett befreit und dann 2 bis 3 Tage in saure Milch gelegt. Hierauf spickt man die Keule mit feinem Speck und brät sie nach Nr. 277, giebt jedoch in der letzten halben Stunde des Bratens statt der Schalotten ½ Liter saure Sahne in die Pfanne.

279. Hammelrücken. Einem schönen altschlachtenen Hammelrücken haut man die Rippen kurz am Fleisch weg, klopft ihn leicht, schneidet das Fett weg und brät nach Nr. 277.

280. Hammelrücken schnell. Einen schönen altschlachtenen Hammelrücken haut man die Rippen kurz am Fleisch weg, klopft ihn tüchtig, häutet sauber ab, befreit ihn von Fett und brät ihn in einem sehr heißen Ofen, unter stetem Begießen, in Butter in 25—30 Minuten gar. Sauce nach Nr. 277.

281. Hammelfleisch in Zwiebelsauce. 1 Pfund dicke Rippe wird mit 1 Liter kochend Wasser, 5—6 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 1 Theelöffel Kümmel, 15 Gramm Zucker und 10 Gramm Salz aufgestellt. Mann kocht lebhaft auf und läßt dann langsam 1½—2 Stunden weiterkochen. In der letzten ½ Stunde des Kochens quirlt man noch 10 Gramm Mehl an.

282. Hammelcotelettes. 1 Pfund Hammelrippenstück wird in 5 Stück Cotelettes zerlegt. Man verputzt dieselben sauber, befreit sie bis auf eine dünne Schicht vom Fett, klopft sie mit der breiten Seite des Hackemessers, bestreut mit Pfeffer und Salz, und brät sie in 50 Gramm zerlassener Butter auf flottem Feuer auf jeder Seite 1 Minute.

283. Hammelschnitzel. Werden nach Nr. 250 zubereitet.

284. Hammellunge. Wird nach Nr. 257 zubereitet.

285. Hammelleber. Wird nach Nr. 236 zubereitet.

286. Hammelnieren. Werden nach Nr. 237 zubereitet.

287. Hammelkaldaunen. Werden nach Nr. 239 zubereitet.

288. Bratenreste als Bouletten. 250 Gr. Bratenreste oder Reste von gekochtem Fleisch werden fein gehackt, mit 125 Gramm gehacktem Schweinefleisch vermischt und dann genau nach Nr. 244 behandelt.

289. Bratenreste als Ragout. Braten- und sonstige Fleischreste werden in wallnußgroße Würfel geschnitten und in einer Gurkensauce tüchtig aufgekocht.

Vom Hirsch.

290. Hirschkeule. Eine Hirschkeule von 10 bis 12 Pfund wird geklopft, leicht abgewaschen, sauber abgehäutet, reichlich gespickt und mit Salz bestreut. Dann schiebt man die Bratpfanne in den gut geheizten Ofen, läßt 1 Pfund Butter darin zergehen, legt die Keule hinein, befüllt sie sofort mit der heißen Butter, und läßt sie unter fleißigem Begießen $2^1/_2$—3 Stunden braten, wobei man in der letzen Stunde des Bratens nach und nach $^1/_2$ Liter saure Sahne angießt. Dann nimmt man den Braten heraus und macht die Sauce, indem man den Bratensatz mit $^1/_2$ Liter heißen Wassers abkocht und wenn nöthig noch mit etwas Mehl oder Sahne abrührt.

291. Hirschrücken. Wird genau nach Nr. 290 zubereitet.

292. Hirschblatt. Wird entsprechend Nr. 290 zubereitet.

293. Hirschfilet. Wird nach Nr. 226 zubereitet.

294. Rehkeule. Wird entsprechend Nr. 290 zubereitet.

Bratzeit 1 Stunde.

295. Rehrücken. Wird entsprechend Nr. 290 zubereitet.

Bratzeit 3/4 Stunde.

296. Rehleber. Wird nach Nr. 299 zubereitet. Sehr fein!

297. Hasenbraten. Einen blutfrischen Hasen hängt man an den Hinterbeinen auf, schneidet rings um die Hinterpfoten das Fell los und schlägt es zurück, trennt dann das Fell vom Bauch bis zum Unterkiefer auf, schneidet die Ohren weg und streift nun das ganze Fell vorsichtig ab.

Dem abgestreiften Hasen werden die Pfoten, der Kopf mit Hals, die Vorderläufe, und die Brust mit den Bauchlappen und Rippen abgehackt. Dann wird noch der Schluß zwischen den Hinterkeulen aufgehauen, damit der Hase schön platt liegt. Nun wäscht man ihn schnell und sauber mit **kaltem** Wasser ab (**nicht wässern!**) häutet ihn sorgfältig, und spickt reichlich mit fein geschnittenem fetten Speck. Der Rücken muß auf jeder Seite zwei Reihen Speckstreifen bekommen. Die Vorderläufe, welche man beim Braten beilegt werden ebenfalls gespickt.

Dann läßt man in einer Bratpfanne 250 Gramm Butter zergehen, legt den Hasen hinein, bestreut ihn mit Salz, befüllt ihn sofort mit der heißen Butter und läßt ihn unter stetem Befüllen 1/2—3/4 Stunde braten. Dann

nimmt man den Hasen heraus und macht die Sauce, indem man den Bratensatz mit 1/2 Liter heißen Wassers abkocht, mit 10 Gramm Mehl abrührt und einmal aufkochen läßt.

Will man den Braten mit saurer Sahne haben, so thut man in der letzten 1/4 Stunde des Bratens 1/4 Liter saure Sahne an und kocht später den Bratensatz nur mit 1/4 Liter heißen Wassers los.

298. Hasenläufe mit Püreekartoffeln. Vier Stück nach Nr. 297 vorbereitete Vorderläufe von Hasen werden leicht mit Salz bestreut und in 100 Gramm zerlassener Butter 10 Minuten im Topf geschmort. Dann gießt man 1/4 Liter saure Sahne an und läßt noch 10 Minuten schmoren. Man richtet mit Püreekartoffeln an.

„Gilt als Delikatesse.“

299. Hasenleber. 1 Pfund Haserlebern werden vorsichtig von der Galle befreit, abgehäutet, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl gewälzt und in zerlassener Butter schön bräunlich gebraten. Man richtet mit Püreekartoffeln an, und giebt den abgekochten Bratsatz als Sauce dazu.

300. Falscher Hase. 3/4 Pfund gehacktes Rindfleisch, 1/4 Pfund gehacktes Schweinefleisch, 50 Gramm fein würflig geschnittener Speck, 5 Gramm Salz, 2 Gramm gestoßener, weißer Pfeffer, 60 Gramm geriebene Semmel und 1 Ei werden gut zu einem großen Kloß vermengt. Dann bestreut man ein Brett mit geriebener Semmel, legt den Kloß darauf und formt ihn zu einem Hasen, oder auch nur zu einem Hasenrücken, der auf beiden Seiten

mit zusammen 5 Gramm Salz bestreut wird. Nun läßt man in einen hinreichend großen Topf oder in einer Bratenpfanne 100 Gramm Butter zergehen, thut 5—6 dünne Scheiben fetten Specks hinzu, legt das Fleisch hinein und brät auf offenem Feuer unter fleißigem Begießen auf beiden Seiten schön braun. Dann gießt man $^1/_4$ Liter kochendes Wasser an, läßt aufstoßen, giebt noch $^1/_4$ Liter saure Sahne nach, befüllt den Braten und läßt ihn zugedeckt langsam $^1/_4$ Stunde schmoren.

301. Hasenklein, Hasenpfeffer, Hasenragout. Kopf, Hals, Brust, Lunge, Herz und Leber vom Hasen werden sauber gewaschen, gut verputzt und mit dem nöthigen Wasser gar gekocht, welches mit 100 Gramm Essig, 10 Gramm Salz, 2 Lorbeerblättern, 15 Pfefferkörnern, 15 Gewürzkörnern, 1 Zwiebel gewürzt ist.

Dann läßt man 100 Gramm Butter, oder würflich geschnittenen Speck zergehen, schwitzt darin zwei große in Würfel geschnittene Zwiebeln und 20 Gramm Mehl gelb, gießt 1 Liter der durchgegossenen Hasenbrühe hinzu, würzt mit 100 Gramm Essig, 100 Gr. Zucker, 2 Messerspitzen weißen Pfeffer, kocht seimig und läßt das Hasenklein darin auf gelindem Feuer noch $^1/_4$ Stunde schmoren.

302. Ragout vom Wild. Wird nach Nr. 301 zubereitet. Man kann zum Schluß noch Gurkenscheiben heranschneiden.

303. Kaninchen wird durchweg wie Hase behandelt, doch kann man das Fleisch vor der Zubereitung 2 Tage in Essig legen.

Vom Geflügel.

304. Gänsebraten. Die Gans giebt nur dann einen guten Braten, wenn sie nicht über 1 Jahr alt ist. Man achte deshalb beim Einkauf darauf, daß Schnabel und Füße noch hellgelb sind und ersterer sich leicht biegen läßt. Am vortheilhaftesten ist der Einkauf einer Gans von etwa 10 Pfd.

Die Gans wird sauber gerupft, abgestoppelt, über einer Spiritusflamme gut abgesengt, dann mit weißer geruchloser Seife, unter Zuhilfenahme einer Scheuermatte, in lauwarmem Wasser abgeseift und darauf in mehrfach gewechseltem kalten Wasser tüchtig abgespült. Wenn nöthig, stoppelt man nun noch einmal nach, und legt dann die Gans mit der Brust nach oben auf ein Brett.

Nun schneidet man die Halshaut dicht am Körper ein, und zieht durch das entstandene Loch die Luftröhre und die Speiseröhre aus dem Halse heraus, indem man dabei den Kopf festhält. Dann schneidet man die Haut vom Brustknochen bis zum After auf, schält vorsichtig die Liesen heraus, fährt mit der Hand in das Innere der Gans, lockert vorsichtig das Eingeweide von allen Seiten und nimmt dasselbe dann heraus, wobei man die herabhängenden Enden der Luft- und Speiseröhre mit durch den Körper zieht. Man hüte sich sehr, beim Ausnehmen die Galle zu verletzen.

Die herausgenommenen Liesen legt man sofort in kaltes Wasser, und thut das von den Därmen abzunehmende Fett hinzu.

Der ausgenommenen Gans hackt man den Hals soweit ab, daß noch ein 2 cm langes Stück am Körper bleibt, ebenso verfährt man mit den Flügeln. (Das Herauslösen derselben im Gelenk ist nicht zu empfehlen,

weil der Braten dann später zuviel Saft verliert). Schließlich werden dann noch die Füße im Gelenk unter den Keulen ausgelöst.

Die Gans wird nun mit kaltem Wasser innen und außen sauber gewaschen, abgetrocknet und innen mit etwa 10 Gramm Salz eingerieben. Darauf füllt man das Innere mit einem Bündchen sauber gewaschenen Beifußes und 8—10 kleinen Borsdorfer Aepfeln, welche sauber mit einem Tuch abgerieben sind. Nun näht man die Gans am Hals und Bauch zu, bringt sie durch Drücken in eine schöne längliche Form und bindet, mit einem über den unteren Theil des Rückens gehenden Bindfaden, die Keulenenden an den Körper, aber nicht zu fest.

Inzwischen hat man in den stark geheizten Ofen die Bratenpfanne eingeschoben, dieselbe zur Hälfte mit Wasser gefüllt und dieses zum Kochen gebracht. Nun reibt man die Gans mit Salz ein, legt sie mit der Brustseite nach unten in die Pfanne, befüllt sofort und läßt sie unter fleißigem Befüllen $^3/_4$ Std. kochen. Dann wendet man die Gans um und läßt unter fleißigem Befüllen wieder $^3/_4$ Std. kochen. Sobald die Gans anfängt zu bräunen, füllt man das ausgebratene Fett ab, gießt dafür etwa $^1/_4$ Liter kochend Wasser an und läßt — ohne weiter zu befüllen — die Gans nun in etwa 1 Std. von allen Seiten schön braun braten. Dann nimmt man den Braten heraus und macht die Sauce, indem man den Bratensatz mit 1 Liter kochendem Wasser abkocht, mit 5 Gramm Weizenmehl und 5 Gramm Kartoffelmehl abrührt und einmal aufkochen läßt.

305. Junge Gänse. Sehr junge und sehr magere Gänse werden nach Nr. 304 zubereitet, jedoch

brät man dieselben gleich in etwa 250 Gramm Butter und giebt nach und nach entsprechend kochendes Wasser nach. Es kommt also die Bratenpfanne nicht mit Wasser in den Ofen.

306. Gänseklein. Zum Gänseklein gehören Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen und Herz. Dem Kopf sticht man die Augen aus und hackt den Schnabel ab, den Hals theilt man in 2—3 Stücke, die Flügel theilt man im Gelenk, die Füße befreit man von Krallen und Haut, den Magen schneidet man in der Naht durch und zieht den beiden Theilen die zähe Haut ab, das Herz bleibt ganz. Das zugerichtete Gänseklein wird sauber gewaschen und mit 1 Liter kochenden Wassers zum Feuer gestellt. Man würzt mit einer ganzen Zwiebel, 15 Pfefferkörnern, 15 Gewürzkörnern, 2 Lorbeerblättern, sowie 10 Gramm Salz und läßt 2—2$^{1}/_{2}$ Std. kochen. Dann nimmt man das Klein heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, verrührt 20 bis 30 Gramm Mehl mit 200 Gramm Milch, rührt dies langsam an die wieder zum Feuer gestellte Brühe und kocht seimig. Zum Schluß giebt man $^{1}/_{4}$ geriebene Muskatnuß nebst 1 Eßlöffel gehackte Petersilie an die Sauce, thut das Klein in die Sauce und läßt einmal aufstoßen.

Man giebt das Gänseklein in der Sauce zu Tisch.

307. Gänseleber. Eine Gänseleber wird leichtest abgewaschen, mit Pfeffer und Salz bestreut, in Mehl gewälzt und in 50 Gramm zerlassener Butter schön hellbraun gebraten. Dann legt man die Leber auf einen heißen Teller, wälzt 4—5 Zwiebelscheiben in Mehl, brät sie in der Butter kroß, legt sie auf die Leber,

kocht den Bratensatz mit etwa 50 Gramm Wasser schnell ab, und gießt diese Sauce **unter** (nicht über) die Leber.

308. Gänseschmalz. 1 Pfd. Gänseliesen werden 12 Std. gewässert und in Würfel geschnitten. Dann schneidet man 100 Gramm Schweinefett gleichfalls in Würfel, stellt dieselben zum Feuer und läßt unter stetem Rühren ausbraten. Sobald die Grieben gelb werden, giebt man die Gänseliesen ebenfalls in den Topf und läßt weiter ausbraten. Beginnen die Grieben jetzt zu bräunen, so thut man 2 in Viertel geschnittene, ungeschälte Aepfel hinzu, läßt solange weiter braten bis das Zischen aufhört, und gießt das Fett dann durch ein Sieb in einen Steintopf.

Die Grieben werden mit Pellkartoffeln verspeist.

309. Gänsepökelfleisch. Die Keulen mit den daran sitzenden Schenkelstücken und die vom Knochen abgelöste Gänsebrust, werden leicht mit Salz und wenig Salpeter bestreut, fest in einen Steintopf geschichtet und mit einem beschwerten Deckel belegt. Nach 8—10 Tagen ist das Fleisch brauchbar.

310. Spickgans. Die nach Nr. 309 gepökelte Gänsebrust wird zusammengenäht, nochmals leicht gepreßt, abgetrocknet, in Müll oder sonstigen dünnen Stoff eingenäht und geräuchert.

311. Gänseweißsauer. Eine nicht zu fette Gans wird nach Nr. 304 vorbereitet, mit 4 gut gereinigten Kalbsfüßen in einen Topf gethan und mit soviel kochendem Wasser zum Feuer gestellt, daß sie bedeckt ist. Man würzt mit 1/2 Liter Bieressig, 20—25

Gramm Salz, 2 Lorbeerblättern, 2 Zwiebeln, 15 Pfefferkörnern, 15 Gewürzkörnern, 1 Theelöffel gehackten Thymian, 1 Theelöffel gehackten Estragon, läßt auf gelindem Feuer in 2—2½ Std. weichkochen und in der Brühe auskühlen. Nun nimmt man die Gans heraus und schneidet sie in passende Stücke, die man in einen Steintopf legt. Die Brühe wird durchgeseiht, entfettet, mit Citronensaft abgeschärft, mit 2—2 Eiweiß geklärt, durch eine Serviette filtrirt und über das Gänsefleisch gegossen. Die Kalbsfüße können durch 100 Gramm Gelatine ersetzt werden, die man erst an die Brühe giebt, wenn die Gans weich gekocht ist.

312. Entenbraten. Wird nach Nr. 304 zubereitet. Bratzeit 1—1½ Std. Ist die Ente mager, so muß mit Butter gebraten werden.

313. Entenklein. Wird nach Nr. 306 zubereitet.

314. Entenleber. Wird entweder zum Entenklein mit verwendet oder nach Nr. 307 zubereitet.

315. Entenpökelfleisch. Wird nach Nr. 309 zubereitet.

316. Entenweißsauer. Wird nach Nr. 311 zubereitet.

317. Wilde Ente. Wird ebenso wie die zahme Ente zubereitet. Man füllt sie jedoch, um ihr den fischigen Geschmack zu nehmen, mit Mohrrüben, welche natürlich nicht gegessen werden.

318. Junge Hühner gebraten. 2 junge Hühner werden gerupft, leicht gesengt und abgewaschen. Dann legt man sie mit dem Rücken auf ein Brett, schneidet die Halshaut dicht am Körper ein und zieht durch das entstandene Loch die Luft- und Speiseröhre aus dem Hals, indem man den Kopf festhält. Nun schneidet man die Haut vom Ende des Brustknochens bis zum After auf und nimmt vorsichtig die Eingeweide heraus, wobei die herabhängende Luft- und Speiseröhre mit durch den Körper gezogen wird. Dann schneidet man die Füße ab, sticht die Augen aus und putzt den Schnabel sauber, worauf man die Hühner innen und außen mit kaltem Wasser wäscht, abtropfen läßt und mit einem Tuch abtrocknet. Nun reibt man die Hühner innen mit Salz ein, füllt sie reichlich mit gut gereinigter, zerpflückter Petersilie, einem wallnußgroßen Stück Butter und dem sauber gereinigten Magen, Herz und Leber. Darauf näht man die Einschnitte am Hals und Bauch wieder zu, bindet die Keulenenden mit einem Faden leicht an den Körper und steckt ihnen den Kopf unter die Flügel. Inzwischen läßt man in einem Topf 120 Gramm Butter zergehen, legt die Hühner mit der Brust nach unten hinein, bestreut leicht mit Salz und läßt sie unter fleißigem Begießen von allen Seiten schön hellbraun braten. Bratzeit 20—30 Min.

Als Sauce dient der mit 150 Gramm heißem Wasser abgekochte Bratensatz.

319. Kapaun gebraten. Wird nach Nr. 318 zubereitet, doch muß man ihn im Ofen braten. Bratzeit $1\frac{1}{2}$ Std.

320. Junge Tauben gebraten. 2—3 junge Tauben werden wie junge Hühner Nr. 318 vorbereitet.

Dann macht man aus den sauber gereinigten und fein gehackten Herzen, Lebern und Magen mit 50 Gramm schaumig gerührter Butter, 1 Ei, 50 Gramm geriebener Semmel, einer Prise Salz nnd geriebener Muskatnuß ein Füllsel, mit dem man Kropf und Leib der Tauben ausfüllt. Nun näht man Kropf und Bauch wieder zu und brät die Tauben wie junge Hühner. Bratzeit 20—30 Minuten.

321. Frikassee von Huhn. Wird von jungen Hühnern nach Nr. 248 zubereitet.

322. Rebhühner gebraten. Man brät nur junge Rebhühner, alte werden gekocht. Die jungen Thiere sind daran kenntlich, daß Füße und Beine gelblich aussehen, während die alten graue Füße haben. 2—3 Rebhühner werden wie junge Hühner Nr. 318 vorbereitet, aber nicht gewaschen, sondern nur mit einem Tuch sauber ausgewischt. Dann salzt man die Thiere leicht, umbindet sie mit dünnen Speckscheiben und brät sie wie die jungen Hühner in Butter. Bratzeit 20 bis 30 Minuten.

323. Schneehuhn und Haselhuhn. Werden nach Nr. 322 zubereitet.

324. Krammetsvögel gebraten. Frische Krammetsvögel rupft man sauber und sengt sie ganz leicht ab. Dann zieht man die Haut vom Kopf, sticht die Augen aus, zieht den unteren Theil des Schnabels nebst Schlund und Gurgel heraus, schneidet die Flügel im ersten Gelenk, und die Füße dicht am Bein ab. Dann sticht man die Beine durch die Augenhöhlen und um-

bindet die Brust mit einer gesalzenen Speckscheibe. Ausgenommen werden die Vögel nicht. Zum Braten von 4 Krammetsvögeln läßt man 120 Gramm Butter zergehen, würzt mit 4—5 zerstoßenen Wachholderbeeren, legt die Thiere mit der Brust nach unten hinein, und läßt sie unter fleißigem Befüllen und einmaligem Umwenden schön kroß werden. Bratzeit 15—20 Minuten. Als Sauce dient der mit 100 Gramm heißen Wassers abgekochte Bratensatz.

Notizen und eigene Rezepte.

Notizen und eigene Rezepte.

Eier-, Milch-, Mehl- und Butterspeisen.

Vorbemerkungen.

Bei der Herstellung dieser beliebten Zuspeisen beachte man Folgendes:

Das Einschlagen der Eier geschehe stets in der Art, daß immer ein Ei in einen Tassenkopf geschlagen und dann erst der übrigen Masse zugesetzt wird. Man vermeidet dadurch, daß in der Eile mal ein schlechtes Ei in die Masse geschlagen, und damit alles verdorben wird.

Das Mehl zu den Speisen muß stets von der besten Sorte sein, auch müssen alle Mehlspeisen eine Prise Salz bekommen.

Mehlspeisen, welche in der Form **im Ofen** gebacken werden, dürfen nur mäßige Hitze bekommen, auch ist es gut, der Form beim Backen einen Ziegelstein unterzuschieben, damit die Speise von unten nicht zu scharf backe. Vor dem Einbringen der Speise in die Form muß letztere mit Butter ausgestrichen und mit Mehl oder geriebener Semmel ausgestreut werden. Ist die Speise aus dem Ofen genommen, so stürze man sie nicht sofort, sondern lasse sie erst einige Minuten stehen, da sie sonst leicht zerreißt. Am besten thut man, Springformen anzuwenden, weil dadurch das Stürzen unnöthig wird.

Bei **Mehlspeisen**, welche in der Form **im Wasserbad** gekocht werden, muß die Form gut geschlossen und das Wasserbad zugedeckt werden. Die Form muß ebenfalls mit Butter ausgestrichen, mit geriebener Semmel ausgestreut sein und darf nur zu drei Vierteln gefüllt werden, damit der nöthige Steigraum vorhanden ist.

Mehlspeisen (**Puddings**) **in der Serviette** zu **kochen** ist nicht zu empfehlen, der in der Form gekochte Pudding ist viel feiner im Geschmack.

Zum **Backen von Eierkuchen** bediene man sich stets nur der geschmiedeten Eisenpfanne oder der Nickelpfanne. Vor dem Gebrauch stelle man dieselbe auf's Feuer, thue etwas Salz hinein und scheure die Pfanne trocken mit Papier aus.

325. Eiweiß zu Schnee zu schlagen. Frisches Eiweiß, aus dem jede Spur Eigelb entfernt ist, wird in einer nicht zu flachen Schüssel, oder auch in einem nicht zu engen Topf, so lange mit einer Drahtruthe — stets nach einer Seite — geschlagen, bis die Masse festem Schnee gleicht und beim Umkehren des Gefäßes nicht ausfließt. Einige Tropfen Citronensaft in das Eiweiß gethan, befördern die Schneebildung sehr.

Der geschlagene Schnee darf nicht lange stehen, sondern muß gleich verbraucht werden, da er sonst wässerig wird.

326. Weiche Eier Man legt die Eier, um sie gleichzeitig einlegen und herausnehmen zu können, in ein Netz oder in ein Drathgestell, bringt sie in einen Topf mit siedendem Wasser und nimmt sie nach 4 Minuten wieder heraus. Der Topf muß während dieser Zeit auf flottem Feuer stehen und zugedeckt sein. Die auf diese Art gekochten Eier sind pflaumenweich. Will man die Eier noch weicher haben, so muß man sie schon nach 3 Minuten wieder aus dem Wasser nehmen.

327. Harte Eier. Die Eier werden wie bei Nr. 326 in siedendes Wasser gelegt und nach 10 Minuten herausgenommen. Damit sich die Schale leicht ablöse, schrecke man die Eier sofort nach dem Herausnehmen in kaltem Wasser ab.

328. Ostereier. Zu Ostern liebt man die Eier zu färben. Eine braune Farbe erzielt man, wenn dem Kochwasser Zwiebelschalen zugesetzt werden. Blau wird durch Indigo, roth durch Fernambukholz, gelb durch Safran erzielt.

329. Sooleier. Man kocht Eier in Salzwasser (Soole), welche auf ein Liter Wasser 50 Gramm Salz enthält. Dann knickt man die Schalen der Eier, durch Hin- und Herreiben zwischen den Händen ein, und legt sie wieder in die Soole, nachdem dieselbe ausgekühlt ist.

330. Rührei. 6 Eier werden in einen Topf geschlagen, mit 100 Gramm Milch, einer Messerspitze Salz und Pfeffer gut verquirlt, und in eine eiserne Pfanne gegossen, in welcher 20 Gramm Butter zerlassen sind. Man läßt die Eier bei gelindem Feuer unter stetem Rühren zu einer lockeren, dicklichen Masse werden, welche sofort zu Tisch gegeben werden muß.

331. Rührei mit Schlackwurst. 6 Eier werden in einen Topf geschlagen und mit 100 Gramm Milch nebst einer Messerspitze Pfeffer und Salz gut verquirlt. Dann läßt man in einer eisernen Pfanne 20 Gramm Butter zergehen, brät darin 6 Scheiben Schlackwurst auf beiden Seiten an, gießt die Eier darüber und läßt sie unter stetem Rühren, wobei man die Wurst mit den Eiern vermischt, zu einer lockern, dicklichen Masse werden. Man richtet schnell auf einer erwärmten Schüssel an.

332. Rührei mit Schinken. 6 Eier und 6 schmale Scheiben roher Schinken werden nach Nr. 331 behandelt.

333. Rührei mit Speck. 6 Eier und 6 schmale Scheiben Speck werden nach Nr. 331 behandelt.

334. Rührei mit Bückling. 6 Eier und 2—3 abgehäutete, entgrätete und in je 6—8 Stücken zerlegte Bücklinge werden nach Nr. 331 behandelt.

335. Setzeier. (Spiegeleier.) In einer flachen eisernen Pfanne läßt man 20 Gramm Butter zergehen und schlägt dann vorsichtig ein Ei neben das andere hinein, so daß die Dotter ganz bleiben. Man streut etwas Salz auf die Eier und läßt sie solange auf dem Feuer, bis das Weiße völlig hart geworden ist. Dann nimmt man die Eier vorsichtig heraus, schneidet das Weiße zu einem gleichmäßigen Rand und richtet auf einer heißen Schüssel an.

336. Saure Eier. Man giebt hartgekochte Eier oder Setzeier nach Nr. 327 auf eine heiße Schüssel und übergießt sie mit einer sauren Specksauce.

337. Eierkuchen. Zu 4 Eierkuchen rührt man 200 Gramm Mehl in $^1/_2$ Liter Wasser oder Milch glatt. Dann schlägt man 4 ganze Eier in einen Topf, verquirlt dieselben mit 10 Gramm Zucker nebst 5 Gramm Salz und gießt sie unter stetem Quirlen an das glatt gerührte Mehl. In einer eisernen Stielpfanne läßt man nun 20 Gramm Butter zergehen, gießt $^1/_4$ Liter der Eierkuchenmasse hinein, und läßt den Kuchen auf gelindem Feuer, unter öfterem Rütteln der Pfanne auf der Unterseite hellbraun backen. Während des Backens muß man fortgesetzt mit einem Tischmesser in den Kuchen hinein, sowie unter den Kuchenrand fahren, und den Kuchen etwas in die Höhe heben; damit er sich nicht an die Pfanne hängt. Bemerkt man, daß der Kuchen bereits festhängt, so schiebt man mit dem Messer etwas Butter

an die betreffende Stelle und zwar zwischen Kuchen und Pfanne. Sobald der Kuchen beim Rütteln der Pfanne rasselt, ist er unten gar. Man nimmt dann einen Deckel, schiebt den Kuchen darauf, legt ein wallnußgroßes Stück Butter auf, deckt die Pfanne darüber und stürzt sie um, so daß der Kuchen mit der rohen Seite nach unten in die Pfanne zu liegen kommt. Man bäckt nun diese Seite ebenfalls gar, bestreut den Kuchen oben mit Zucker und legt ihn auf eine heiße Schüssel, bis alle Kuchen gebacken sind. Dann giebt man sie mit Kopfsalat oder mit einer Fruchtsauce zu Tisch.

338 Eierkuchen mit Speck. Man bereitet eine Eierkuchenmasse nach Nr. 337. Dann läßt man wieder 20 Gramm Butter in der Pfanne zergehen, brät 4—6 feingeschnittene, viereckige Scheiben mageren Speck darin gelb, schüttet $^1/_4$ Liter Eierkuchenmasse darüber und bäckt den Kuchen wie in Nr. 337 angegeben.

339. Omelette soufflée. 4 Eigelb werden mit 100 Gramm Zucker schaumig gerührt, dann mit der abgeriebenen Schale einer halben, und dem Saft einer ganzen Citrone nebst 30 Gramm Kartoffelmehl gut vermischt. Nun zieht man den Schnee der 4 Eiweiß darunter, und schüttet die ganze Masse in eine mit Butter bestrichene flache Schüssel. In den gut durchgeheizten Bratofen legt man nun einen Mauerstein, stellt die Schüssel darauf, und läßt das Omelette bei scharfer Hitze 5—10 Minuten backen. Es muß schnell servirt werden.

340. Omelette soufflée. 120 Gramm fein gesiebter Zucker wird mit 8 Eigelb nebst Saft und ab-

geriebener Schale einer Citrone schaumig gerührt. Dann zieht man den Schnee der 8 Eiweiß unter die Masse, streicht eine Eierkuchenpfanne mit Butter aus und bäckt die Omelette schnell gelb. Sofort anrichten.

341. Kartoffelpuffer. 300 Gramm rohe Kartoffeln werden geschält und gerieben. Das Geriebene vermischt man mit 2 ganzen Eiern, 50—60 Gramm Mehl, 10 Gramm Zucker und 5 Gramm Salz, läßt dann in der Pfanne 20 Gramm Schmalz zergehen und streicht mit einem Löffel soviel von der Masse hinein, daß ein dünner Kuchen entsteht, der nach Nr. 337 gebacken wird. Man richtet die Puffer mit Zucker und Zimmt bestreut an.

342. Kartoffelklöße. 5 Pfund tags zuvor in der Schale gekochte Kartoffeln werden abgeschält und gerieben, oder durch die Pürrepresse gedrückt. Das Geriebene vermischt man mit 150 Gramm zerlassenem Bratfett, 120 Gramm Zucker, 10 Gramm Salz, 1 Theelöffel gestoßenem Zimmt und 4 ganzen Eiern, rührt alles zu einer gleichmäßigen Masse, die man dann wieder mit 200 Gramm Mehl innig verrührt. Nun formt man 15—20 Klöße, steckt in jeden Kloß 3—4 in Butter geröstete Semmelwürfelchen und kocht die Klöße in siedendem Salzwasser gar. Man giebt die Klöße zu Backobst, oder auch allein mit einer Mussauce.

343. Semmelklöße. 120 Gramm Mehl werden in 1/2 Liter Milch glatt gequirlt, dann 120 Gramm Butter zugesetzt, die Masse auf's Feuer gestellt und so lange gekocht, bis sie sich vom Topf löst. Dann läßt man die Masse erkalten, verrührt sie mit 5 Eiern,

120 Gramm Zucker, 5—10 Gramm Salz, 1 Messerspitze Muskatblüthe und 120 Gramm geriebener Semmel zu einem festen Teig. Man formt daraus 20 Klöße, die man in siedendem Salzwasser gar kocht, was 10—15 Minuten dauert.

344. Mehlklöße. 1 Pfund Mehl wird mit $^1/_2$ Liter Milch, 3 ganzen Eiern, 50 Gramm zerlassener Butter, einem Theelöffel Salz und 1 Messerspitze Muskatnuß zu einer gleichmäßigen Masse verrührt. Dann sticht man mit einem Eßlöffel, der vorher jedesmal in kochendes Wasser getaucht wird, die Klöße ab, steckt in jeden Kloß 2—3 in Butter geröstete Semmelwürfelchen hinein, und kocht die Klöße in siedendem Salzwasser gar.

345. Hefen-Klöße. Werden nach Nr. 344 zubereitet, doch giebt man an die Masse 15 Gramm Hefe, welche in etwas warmer Milch verquirlt ist. Außerdem müssen die gesammten Zuthaten vor dem Anrühren der Hefe etwas angewärmt sein. Man läßt den Teig leicht aufgehen und verfährt dann weiter nach Nr. 344.

346. Leberklöße. 1 Pfund abgehäutete und gereinigte Leber wird fein gehackt, durch ein Sieb gestrichen, und dann mit 120 Gramm fein gehacktem Nierenfett, 100 Gramm geriebener Semmel, 40 Gramm Mehl, 2 Eiern, 5 Gramm Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Prise zerriebenen Majoran, und 1 würflich geschnittenen in Butter gedünsteten Zwiebel zu einer gleichmäßigen Masse verrührt. Nun formt man daraus apfelsinengroße Klöße, die man in siedendem Salzwasser in etwa 15 Minuten gar kocht und entweder mit Sauerkohl, oder auch allein mit brauner Butter anrichtet.

347. Arme Ritter. Geröstete Zwiebäcke werden in Milch, welche mit Ei und etwas Zucker verquirlt ist, geweicht, dann in Ei und geriebener Semmel gewälzt, und in Butter auf beiden Seiten schön hellbraun gebraten. Man bestreut das Gebäck mit Zucker und Zimmt und giebt Fruchtsauce dazu.

348. Aepfelschnitte. Große, schöne Aepfel werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten, vom Kernhaus befreit, und mit Zucker und Zimmt bestreut $1/2$ Stunde beiseite gestellt. Inzwischen rührt man 4 Eier, 150 Gramm Mehl, 120 Gramm Wein, 100 Gramm Zucker und 1 Messerspitze Zimmt zu einem Teige. Dann läßt man Butter in einem Kasserole zergehen, spießt die Aepfelschnitte auf eine Gabel, taucht sie in den Teig und brät sie in Butter schön braun. Beim Anrichten bestreut man die Aepfelschnitte wieder mit Zucker und Zimmt.

349. Kirschsaft Flammeri. $1/4$ Liter Kirschsaft, $1/2$ Liter Wasser und 250 Gramm Zucker werden gekocht und 100 Gramm Kartoffelmehl, welche mit $1/2$ Flasche Wein verquirlt sind, dazu gerührt. Man läßt aufkochen und gießt dann die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form.

Nach dem Erkalten stürzt man den Flammeri und servirt ihn mit Schlagsahne oder Vanillensauce.

350. Flammeri von Gries. 1 Liter Milch wird mit 50 Gramm Zucker, 10 abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 20 Gramm Butter gekocht. Dann quirlt man langsam 150 Gramm feinen Gries an, den man unter

beständigem Rühren dick einkocht, worauf die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form geschüttet wird. Nach dem Erkalten stürzt man den Flammeri und richtet ihn mit Fruchtsauce an.

351. Flammeri von Reis. 400 Gramm Reis werden dreimal mit kochendem Wasser tüchtig abgebrüht. Dann bringt man 1 Liter Milch mit 1/2 Stange zerschnittener Vanille, 100 Gramm Zucker, 30 Gramm Butter und 5 Gramm Salz zum Kochen, giebt den Reis hinein und läßt ihn bei mäßigem Feuer weich, aber nicht breiig kochen. Nun schüttet man den Reis in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt erkalten. Man richtet den Flammeri mit Frucht- oder Vanillensauce an.

352. Rothe Grütze. 1 Pfund Johannisbeeren werden von den Kämmen befreit, mit 1 Pfund Himbeeren vermischt und mit 1/2 Liter kochendem Wasser 15 Minuten gekocht. Dann streicht man die Masse durch ein feines Sieb und giebt wenn nöthig noch soviel Wasser zu, daß man gerade 1 Liter Flüssigkeit hat. Diese Flüssigkeit bringt man mit 250 Gramm Zucker zum Kochen, giebt 500 Gramm in lauwarmem Wasser gewaschene Buchweizengrütze hinein, und kocht alles zu einem steifen Brei, den man in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form schüttet. Nach dem Erkalten richtet man die Grütze mit frischer Milch an.

353. Mohnpielen — Mohnstriezeln. 250 Gramm Mohn wird in heißem Wasser gebrüht bis er quillt. Dann gießt man das Wasser ab, läßt den Mohn abtropfen und reibt ihn unter portionsweisem Zusatz von lauer Milch in einer Reibesatte zu einem

lockeren Brei. Diesen Brei vermischt man mit 100 Gramm Zucker, 100 Gramm gebrühten Corinthen, 1 Prise Salz und 50 Gramm altbackenen Semmelwürfeln, welche in süßer Milch geweicht sind. Zum Schluß giebt man 1 Eßlöffel Rum an die Mohnpielen.

354. Chocoladenspeise. 250 Gramm Chocolade wird mit 1 Liter Milch gekocht, vom Feuer genommen, und mit 8 Eigelb abgequirlt. Dann läßt man etwas abkühlen, zieht den Schnee von 8 Eiweiß unter die Masse, setzt 30 Gramm in möglichst wenig heißem Wasser aufgelöste Gelatine hinzu und schüttet das Ganze in eine mit süßem Mandelöl ausgestrichene Form. Man läßt erkalten und richtet mit Vanillensauce an.

355. Chokoladenspeise. 250 Gramm Chokolade wird mit $^3/_4$ Liter Milch und 150 Gramm Zucker gekocht. Dann rührt man langsam 120 Gramm Reisgries an und kocht gut durch. Ist der Reisgries gar geworden, so schüttet man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt erkalten. Nach dem Erkalten stürzt man die Speise und richtet mit Vanillensauce an.

356. Chokoladenspeise. 120 Gramm Chokolade und 10 Gramm Kartoffelmehl werden in $^1/_4$ Liter warmen Wassers aufgelöst. Man läßt abkühlen, mischt 1 Liter Schlagsahne darunter und versetzt die Mischung mit 6 Blatt Gelatine, die man in möglichst wenig warmem Wasser auflöst. Das Ganze wird in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und mit Vanillensauce angerichtet.

357. Kaffeespeise. $^1/_2$ Liter Schlagsahne wird mit dem abgekühlten Extract von 70 Gramm Kaffee ($^1/_4$ Liter) nebst 70 Gramm Zucker vermischt. Dann löst man 6 Blatt Gelatine in möglichst wenig warmem Wasser auf, rührt dieselbe unter obige Mischung und schüttet das Ganze in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, die man nach dem Erkalten stürzt.

358. Mädchenerröthen. 400 Gramm gesiebter Zucker wird mit $^1/_2$ Flasche Weißwein, der abgeriebenen Schale einer halben und dem Saft einer ganzen Citrone $^1/_2$ Stunde gerührt. Dann gießt man $^1/_2$ Liter abgekochter kalter Milch hinzu, mischt Alles gut zusammen, und gießt es in eine mit süßem Mandelöl ausgestrichene Form. Man giebt Schlagsahne oder Vanillensauer dazu.

359. Citronenspeise. 250 Gramm Zucker werden mit 6 Eigelb verrührt. Dann setzt man die abgeriebene Schale von 1 und den Saft von 2 Citronen zu, zieht das zu Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier darunter, löst 30 Gramm Gelatine in möglichst wenig warmem Wasser auf, vermischt das Ganze gut miteinander und schüttet es in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form.

360. Citronenspeise. 10 Eigelb werden mit 250 Gramm gesiebtem Zucker verrührt, bis die Masse Blasen zeigt. Dann fügt man den Saft und die abgeriebene Schale von 2 Citronen, sowie den Saft von 2 Apfelsinen hinzu und zieht das zu Schnee geschlagene Weiß der 10 Eier darunter. Nun löst man in möglichst wenigem siedenden Wasser 15 Blatt Gelatine auf, verrührt

dieselbe mit der obigen Masse und gießt alles in eine mit süßem Mandelöl ausgestrichene Form.

361. Vanillenspeise. 1 Liter Milch wird mit einer zerschnittenen Stange Vanille und 120 Gramm Zucker gekocht. Dann rührt man 100 Gramm Kartoffelmehl in möglichst wenig Wasser glatt, quirlt dasselbe unter die Milch und läßt dick einkochen. Nun läßt man auskühlen, rührt 4 Eigelb an, und schüttet das Ganze in eine Form, die man nach dem Erkalten stürzt. Wird mit Schlagsahne angerichtet.

362. Reispudding. 250 Gramm Reismehl wird mit $^1/_4$ Liter kalter Milch glatt gequirlt und in $^1/_2$ Liter kochende Milch gegossen. Unter stetem Umrühren giebt man 120 Gramm Butter, 6 Eigelb, 120 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone nebst 5 Gramm Salz hinzu, zieht den Schnee der 6 Eiweiß darunter, giebt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel ausgestreute Puddingform und läßt 2 Stunden im Wasserbad kochen. Man servirt mit Wein- oder Fruchtsauce.

363. Griespudding. 1 Liter Milch wird mit 100 Gramm Butter zum Kochen gebracht. Dann rührt man 400 Gramm Gries an und kocht das Ganze zu einem sehr steifen Brei. Man läßt auskühlen und vermischt den Brei mit 120 Gramm Zucker, 6 Eidotter, der abgeriebenen Schale einer Citrone, einer Prise Salz und dem Schnee der 6 Eiweiß. Diese Masse schüttet man nun in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform und kocht im Wasserbad $1^1/_2$—2 Stunden. Man richtet mit einer Fruchtsauce an.

364. Kartoffelpudding. 250 Gramm Butter werden schaumig gerührt, mit 250 Gramm Zucker, 6 Eigelb, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, 5 abgezogenen, feingestoßenen, bitteren Mandeln, 50 Gramm gebrühten Corinthen, einer Prise Salz und 500 Gramm abgekochten, kalt zerriebenen Kartoffeln gut vermischt. Unter diese Masse zieht man den Schnee der 6 Eiweiß, schüttet das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform und läßt im Wasserbad 2 Stunden kochen. Man richtet mit Fruchtsauce an.

365. Apfelpudding. 3 Pfund mittelgroße Borsdorfer Aepfel werden geschält, in Viertel geschnitten, vom Kernhaus befreit und mit soviel Wasser, daß sie eben bedeckt sind, zum Feuer gestellt. Man läßt die Aepfel zerkochen und streicht sie durch ein Sieb. Inzwischen verrührt man 150 Gramm zerlassener Butter mit 150 Gramm Zucker, 6 Eigelb, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 100 Gramm geriebener Semmel, 50 Gramm gebrühten Corinthen und vermischt diese Masse mit den durchgestrichenen Aepfeln. Dann zieht man noch den Schnee der 6 Eiweiß unter das Ganze, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form und läßt im Wasserbade 1 Stunde kochen.

366. Mehl-Pudding. 250 Gramm Mehl werden mit 1/4 Liter Milch glatt gerührt. Dann läßt man in einem Topf 100 Gramm Butter zergehen, giebt das abgerührte Mehl mit 100 Gramm Zucker hinein, und läßt die Masse so lange auf mäßigem Feuer, bis sie sich vom Topf löst. Nun rührt man die abgeriebene Schale einer Citrone, 5 abgezogene, fein gestoßene

Mandeln, 6 Eigelb und den Schnee von 6 Eiweiß darunter, schüttet das Ganze in eine mit Butter gut ausgestrichene Form und läßt $1^1/_2$—2 Stunden im Wasserbad kochen. Man giebt diesen Pudding zu Backobst.

367. Rum-Pudding. 250 Gramm geriebene Semmel werden mit Rum gut durchgefeuchtet, dann mit 250 Gramm feingestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 6 Eigelb gut vermischt. Dann zieht man den Schnee der 6 Eiweiß darunter, giebt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene, mit Semmel ausgestreute Form und läßt ihn im Wasserbad reichlich 1 Stunde kochen. Man richtet ihn sofort auf einer erwärmten Schüssel an, gießt 50 Gramm Rum darüber und zündet diesen an.

368. Butter zu Schaum oder Sahne zu rühren. Man bringt die betreffende Menge Butter in einen irdenen Napf und rührt sie mit einer Holzkelle — stets nach einer Seite — so lange, bis sie salbig geworden ist und Blasen wirft.

369. Anchovisbutter. 80 Gramm Anchovis werden geputzt, gewaschen, fein gehackt und gut mit 100 Gramm Butter vermischt. Das Ganze wird durch ein feines Sieb gestrichen.

370. Katerbutter. 30 Gramm Mostrich, 20 Gramm entgrätete, fein gehackte Sardellen, 30 Gramm geriebener Kräuterkäse und 1 hartgekochtes Eigelb werden gut mit 100 Gramm Butter verrieben. Das Ganze wird durch ein feines Sieb gestrichen.

371. Sardellenbutter. 80 Gramm Sardellen werden 1 Stunde in Milch gelegt, dann entgrätet, fein gehackt und mit 100 Gramm Butter gut verrieben. Das Ganze wird durch ein feines Sieb gestrichen.

372. Senfbutter. 50 Gramm Mostrich und 2 hartgekochte Eidotter werden gut mit 100 Gramm Butter verrieben. Das Ganze wird durch ein feines Sieb gestrichen.

373. Käsebutter. 50 Gramm geriebener Chester oder Kräuterkäse werden mit 150 Gramm Butter und 1 Messerspitze Paprika gut verrieben. Das Ganze wird durch ein feines Sieb gestrichen.

374. Käsestangen. 100 Gramm Mehl, 50 Gramm zerlassene Butter, 50 Gramm geriebener Parmesankäse, 2 Eßlöffel süße Sahne, 1 Messerspitze Paprika und 1 Prise Salz werden zu einem geschmeidigen Teig verknetet und fingerdick ausgerollt. Man schneidet den Teig in fingerbreite, bleistiftlange Streifen, rollt dieselben rund und bringt die Stangen auf ein mit weißem Papier belegtes Brett. Man bäckt die Stangen bei gelinder Hitze im Ofen, doch dürfen sie nicht braun, sondern nur hellgelb werden.

Notizen und eigene Rezepte.

Notizen und eigene Rezepte.

Kompotts und Salate.

Vorbemerkungen:

Kompotts von Früchten werden am besten in einem irdenen glasirten Geschirr gekocht, doch reichen auch gut emaillirte Geschirre, deren Emaille noch keine Sprünge hat, aus.

Grüne Salate müssen sorgfältig verlesen, geputzt und auf einem Durchschlag gewaschen werden. Welk gewordenen Salat kann man aufmuntern, indem man ihn kurze Zeit in frisches Wasser legt.

375. Apfelmus. $2^1/_2$ Pfund gute Musäpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, vom Kernhaus befreit und mit $^1/_2$ Liter kochend Wasser, 1 fingerlangem Stück ganzen Zimmt und 1 Scheibe Citrone völlig weich gekocht. Dan streicht man die Aepfel durch ein Sieb, oder drückt sie durch die Püreepresse, bringt sie wieder aufs Feuer, vermischt sie mit 1 Theelöffel in wenig Wasser glatt gerührten Kartoffelmehls, süßt nach Geschmack mit 100—150 Gramm Zucker, läßt aufstoßen und schüttet das Mus in eine Schüssel zum Erkalten. Nach dem Erkalten rührt man 1 Eßlöffel Rum an und garnirt das Mus mit gebrühten Korinthen, die man etwas abtrocknet.

376. Gestovte (gedünstete) Aepfel. $2^1/_2$ Pfd. gute Borsdorfer Aepfel werden geschält, aber nicht entstielt, und 15 Minuten in schwaches Essigwasser gelegt, damit sie weiß bleiben. Inzwischen klärt man 150 Gr. Zucker in $^1/_2$ Liter Wasser, giebt den Saft von $^1/_2$ Citrone und 1 fingerlanges Stück Zimmt heran, legt die Aepfel in die kochende Flüssigkeit, und läßt sie langsam gar dünsten. Dann nimmt man die Aepfel mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie stieloben in eine Kompottschale, gießt die mit 5 Gramm Kartoffelmehl abgerührte Sauce darüber, und garnirt mit Mandelstiften oder gebrühten Korinthen.

377. Getrocknete Aepfel geschmort. 1 Pfd. getrocknete Aepfel werden über Nacht eingeweicht, und mit so viel kochendem Wasser, daß sie eben bedeckt sind, zum Feuer gestellt. Man würzt mit 1 fingerlangen Stück Zimmt, 1 Stück Citronenschale und süßt nach Geschmack mit 100—150 Gramm Zucker. Man läßt

die Aepfel weich schmoren, rührt mit 5 Gramm Kartoffelmehl ab, läßt nochmals aufstoßen, und richtet sie in der Sauce an.

378. Birnen geschmort. $2^1/_2$ Pfund Birnen werden geschält, in Viertel oder Hälften geschnitten, vom Kernhaus befreit und mit soviel kochendem Wasser, daß sie eben bedeckt sind, auf's Feuer gestellt. Man würzt mit 1 fingerlangen Stück Zimmt, 1 Stück Citronenschale und 100 Gramm Zucker, und läßt die Birnen recht langsam gar schmoren. Dann rührt man mit 5 Gramm Kartoffelmehl ab, färbt mit rothem Zucker, läßt aufstoßen und richtet die Birnen in der Sauce an.

379. Erdbeeren. 1 Pfund Walderdbeeren werden gut verlesen, gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Man richtet in einer Kompottschale an, träufelt den Saft von 1—2 Apfelsinen darüber und bestreut mit Staubzucker.

380. Pflaumen geschmort. $2^1/_2$ Pfund reife blaue Pflaumen werden gewaschen, entstielt, in Hälften geschnitten und ausgesteint. Inzwischen klärt man 150 Gramm Zucker in $^1/_2$ Liter kochenden Wassers, giebt die Pflaumen hinein, würzt mit 5—10 Nelken, 1 fingerlangen Stück Zimmt und schmort sehr langsam auf schwachem Feuer gar. Dann rührt man mit 5 Gramm Kartoffelmehl ab, läßt aufstoßen und richtet die Pflaumen in der Sauce an.

381. Backpflaumen. Werden nach Nr. 380 zubereitet, jedoch entsteint man die Pflaumen nicht.

382. Kirschen geschmort. 2 Pfund saure Kirschen werden von den Stielen befreit und ausgesteint. Inzwischen klärt man 300 Gramm Zucker in 1/4 Liter Wasser, würzt mit 5—10 Nelken, 1 fingerlangen Stück Zimmt, 1 Stück Citronenschale, legt die Kirschen hinein und läßt sie bei gelindem Feuer gar schmoren. Dann rührt man mit 5 Gramm Kartoffelmehl ab, läßt aufstoßen und richtet die Kirschen in der Sauce an.

383. Stachelbeer-Kompott. 2 Pfund unreife Stachelbeeren werden geputzt, gewaschen, in siedendem Wasser mit einem Eßlöffel Essig einmal aufgekocht, dann in kaltem Wasser gut abgespült und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Inzwischen klärt man 400 Gramm Zucker in 1/2 Liter Wasser, schüttet die Stachelbeeren hinein, und läßt sie in etwa 10 Minuten gar schmoren. Dann rührt man mit 5—10 Gramm Kartoffelmehl ab, läßt leicht aufstoßen und richtet die Stachelbeeren in der Sauce an.

384. Rhabarber. 2 Pfund Blattstiele von jungem Rhabarber werden, dünn geschält, in 4 Centimeter lange Stücke geschnitten. Dann klärt man 400 Gramm Zucker in 1/2 Liter Wasser, schüttet die Rhabarberstücke hinein, und läßt sie in 5—10 Minuten auf gelindem Feuer vorsichtig gar schmoren. Die Stücke dürfen nicht zerfallen.

Ist der Rhabarber gar, so nimmt man die Stücke heraus, rührt die Sauce mit 5—10 Gramm Kartoffelmehl ab, läßt aufstoßen und gießt sie über die Rhabarberstücke.

385. Heidelbeer-Kompott. 2 Pfund Heidelbeeren werden sauber verlesen, gewaschen und auf ein

Sieb zum Abtropfen gelegt. Dann bringt man die Beeren in ein irdenes Kochgeschirr, süßt sie mit 400 Gr. Zucker, giebt 1 fingerlanges Stück Zimmt und 200 Gr. Wasser dazu, kocht sie in ungefähr $^1/_2$ Stunde weich, rührt mit 5—10 Gramm Kartoffelmehl ab, läßt aufstoßen und dann abkühlen.

386. Preißelbeeren. Werden nach Nr. 385 zubereitet, doch läßt man sie nur etwa 15 Minuten schmoren.

387. Kopfsalat. 2 schöne Salatköpfe werden von den gelben Blättern befreit. Dann pflückt man die grünen Blätter einzeln ab, legt sie mit dem Herzen und dem verputzten Strunk auf einen Durchschlag, und wäscht sie mit mehrfach gewechseltem kalten Wasser sehr sauber ab. Dann läßt man den Salat abtropfen. Inzwischen verquirlt man in einen Steintopf 400 Gr. Bieressig mit 50 Gr. Zucker und einem knappen Theelöffel Salz, gießt diese Mischung über den in eine Glasschale gelegten Salat, arbeitet denselben mittelst Gabel und Löffel gut durch, und gießt schließlich 50 Gr. Provencer Oel über das Ganze.

388. Kopfsalat mit saurer Sahne. Wird nach Nr. 387 vorbereitet und mit einer Sauce fertig gemacht, welche aus $^1/_4$ Liter saurer Sahne, 1 Eßlöffel Essig, 5 Gramm Salz und 15 Gramm Zucker zusammen gemischt ist. Zum Schluß kann man noch 1 Eßlöffel gehackten Schnittlauch anthun.

389. Kopfsalat mit Speck. Wird nach Nr. 387 zubereitet, nur gießt man zum Schluß, statt

des Provencer Oels, Speckwürfel über, welche aus 50 Gramm gut durchwachsenen Speck geschnitten, und im eigenen Fett gelblich gebraten sind.

390. Heringsalat. 4 Salzheringe werden 24 Stunden gewässert, von Haut und Gräten befreit, und in Würfelchen geschnitten. Inzwischen kocht man 1 Pfund Kartoffeln in der Schale, schält sie heiß ab, schneidet sie sofort in Würfel, und vermischt sie noch warm mit den Heringswürfeln. Dann schneidet man 1 Pfund ungeschälte, vom Kernhaus befreite Aepfel, 2 Salzgurken und 100 Gramm Zwiebeln ebenfalls würflich, und mischt nun alles gut zusammen. Darauf macht man aus 100 Gramm Provencer Oel, 100 Gr. Essigsprit, 100 Gramm Zucker und 1 Theelöffel weißen Pfeffer eine Sauce, schlägt dieselbe tüchtig mit der Schneeruthe, quirlt die Heringsmilch an und gießt nun die Sauce über den Salat. Man arbeitet den Salat mittelst zweier Gabeln gut durch und garnirt ihn mit Scheiben von hartgekochten Eiern, Schlackwurststreifen, geschnittenen Pfeffergürkchen, eingemachten Kirschen, Zuckergurken u. s. w.

391. Italienischer Salat. Wird wie Nr. 390 zubereitet, nur schneidet man die Zuthaten nicht in Würfel, sondern in feine Streifen. Außerdem läßt man 2 Heringe, sowie die Zwiebeln heraus und giebt dagegen 150 Gramm geschnittenen Kalbsbraten heran.

392. Kartoffelsalat. 2 Pfund in der Schale gekochte Kartoffeln werden noch heiß abgeschält, in Scheiben geschnitten und mit 100 Gramm würflich geschnittenen Zwiebeln vermischt. Dann macht man aus

100 Gramm Essigsprit, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Provencer Oel, 10 Gramm Salz und 1 Theelöffel gestoßenen Pfeffer eine Sauce, die man tüchtig schlägt, mit 1 Eßlöffel gehackter Petersilie vermischt und dann über die Kartoffeln gießt. Man arbeitet den Salat mit 2 Löffeln gut durch, und läßt ihn 1 Stunde ziehen, bevor man ihn zu Tisch giebt.

393. Fischsalat. 2 Pfund Fisch (Schellfisch, Dorsch oder Hecht) werden in Salzwasser mit 2 Lorbeerblättern, 2 Zwiebeln, 15 Gewürzkörnern, 15 Pfefferkörnern und 20 Gramm Salz gekocht, jedoch nicht zu weich. Dann entgrätet man den Fisch, zerpflückt ihn in wallnußgroße Stücke und mischt ihn mit 10—15 Krebsschwänzen. Zur Sauce nimmt man 400 Gramm Fischbrühe, 400 Gramm Weinessig, 100 Gramm Weizenmehl, rührt alles klar, würzt mit Pfeffer, Salz und Zucker nach Geschmack und läßt unter fortgesetztem Rühren behutsam einige Mal aufkochen, bis die Sauce dickseimig ist. Nun schlägt man in einem Topf 6 Eigelb und 6 Eßlöffel Provencer Oel mit der Schneeruthe schaumig, gießt unter flottem Rühren langsam die Sauce heran, und verrührt Alles mit 2 Eßlöffeln gehackter Petersilie. Die Sauce wird warm über den Fisch gegossen, und der Salat mit 2 Gabeln gut durchgearbeitet. Man läßt ihn dann auskühlen und garnirt mit Kapern, Neunaugenstücken, Lachs, Pfeffergurken, Senfgurken, Kirschen, Wurst, Krebsschwänzen u. s. w.

394. Ochsenmaulsalat. Ein Ochsenmaul wird tüchtig gewaschen und in Salzwasser mit 1 Lorbeerblatt weich gekocht, was 6—8 Stunden dauert. Dann zieht man die Haut ab, schneidet das Fleisch in feine

Scheibchen und vermischt sie mit einer Salatsauce aus 50 Gramm Essig, 50 Gramm Oel nebst Pfeffer und Salz nach Geschmack.

395. Gurkensalat. 1—2 frische grüne Gurken werden geschält, abgewaschen und in feine Scheiben geschnitten. Dann bestreut man die in einer tiefen Schüssel aufgehäuften Scheiben leicht mit Salz, bedeckt sie mit einem Teller, und läßt sie so 1 Stunde stehen. Nun drückt man die Gurken gut mit den Händen aus, legt sie in die Salatschale, gießt soviel Biereffig darauf, daß die Gurken eben bedeckt sind, thut dann 40 bis 50 Gramm Provencer Oel dazu, und bestreut den Salat leicht mit gestoßenem weißen Pfeffer. Nach Belieben kann man noch 1 knappen Eßlöffel fein geschnittenen Schnittlauchs herangeben.

396. Endiviensalat. Die krausen gelben Stauden werden verlesen, rein gewaschen, in Stücke geschnitten und auf einen Durchschlag abgetropft, worauf man sie mit einer Kopfsalatsauce nach Nr. 387 anmacht.

397. Selleriesalat. 2 schöne große Sellerieknollen werden in mehrfach erneuertem kalten Wasser sauber mit einer Bürste gewaschen, und dann in kochendem Salzwasser (etwa 10 Gramm Salz per Liter) langsam weichgekocht, was $1\frac{1}{2}$—2 Stunden dauert. Dann nimmt man die Knollen heraus, schält sie sauber ab und schneidet sie in nicht zu dicke Scheiben, die man mit der Kopfsalatsauce nach Nr. 387 vermischt und mit 50 Gramm Provencer Oel übergießt. Vor dem Anrichten muß der Salat 1 Stunde durchziehen, und wird dann mit Rapunzen garnirt.

398. Bohnensalat. Kleine, grüne junge Bohnen werden abgefädelt, in Salzwasser gar gekocht, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt und danach mit einer Kopfsalatsauce Nr. 387 vermischt. Dann gießt man 50 Gramm Provencer Oel darüber, streut 1—2 Messerspitzen weißen Pfeffers darauf, und kann dann noch 1 Theelöffel gehackte Petersilie angeben.

399. Rothe Rüben. 5 Pfund rothe Rüben werden in mehrmals erneuertem kalten Wasser sauber mit einer Bürste gewaschen, und dann von den grünen Blättern befreit, wobei man sich hüten muß, die Rübe einzuschneiden, da sonst der Saft auskocht. Dann läßt man die Rüben in schwach gesalzenem Wasser (etwa 5 Gr. Salz pr. Liter) langsam weich kochen, was $3^1/_2$—4 Std. dauert. Nun nimmt man die Rüben heraus, schält sie sauber ab, und schneidet sie in nicht zu dicke Scheiben. Die Scheiben werden in einen irdenen Topf geschichtet und jede Schicht mit klein würflich geschnittenem Meerrettig, Kümmel und einigen Nelken bestreut.

Dann kocht man 2 Liter Bieressig ab, läßt denselben erkalten und gießt davon soviel über die Rüben, daß sie reichlich bedeckt sind. Nach 24 Stunden können sie schon zu Tisch gegeben werden.

Notizen und eigene Rezepte.

Notizen und eigene Rezepte.

Backwerk.

Vorbemerkungen.

Das zur Verwendung gelangende **Mehl** muß feines Weizenmehl sein, welches völlig trocken und durchgesiebt ist.

Der **Zucker** muß fein gestoßen, trocken und gesiebt sein.

Die **Butter** muß frisch sein, die Eier ebenfalls und werden letztere stets erst einzeln in einen Tassenkopf geschlagen und dann der Masse zugesetzt, damit nicht in der Eile ein schlechtes Ei zwischen die Masse gerathe und Alles verderbe.

Von **Hefen** verwende man Preßhefe, weil die Gährungskraft dieser Hefen annähernd gleichmäßig ist, und sich das zu einem Gebäck nöthige Quantum Hefe daher leicht feststellen läßt. Die Hefe wird vor dem Gebrauch in warmer Milch aufgelöst. — Die Hefe wird übrigens vielfach durch Backpulver ersetzt.

Alle zum Backen nöthigen Zuthaten sind vor dem Gebrauch warm zu stellen.

400. Sandtorte. 1 Pfd. schaumig gerührter Butter wird mit 6 Eigelb 15 Minuten gerührt. Dann giebt man 350 Gramm fein gestoßenen und gesiebten Zucker heran und rührt wiederum 15 Minuten. Nun rührt man nach und nach 1 Pfund trockenes, gesiebtes Kartoffelmehl an, und setzt das Rühren noch ½ Stunde fort. Dann mischt man das zu Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier, nebst der abgeriebenen Schale einer ganzen und dem Saft einer halben Citrone unter die Masse, bringt Alles in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt im gut durchgeheizten Ofen 1 Stunde unangerührt backen. Das Rühren der Masse muß stets nach einer Seite geschehen.

401. Mürbekuchen. 450 Gramm feines Mehl, 300 Gramm frische Butter, welche man vorher einige Minuten in kaltes Wasser gelegt hat, 150 Gramm fein gestoßener und gut durchgesiebter Zucker, 1 Messerspitze gestoßener Zimmt und 2 Eier werden schnell und tüchtig zu einer gleichmäßigen Masse verknetet. Man rollt die Masse stückweise dünn aus und sticht passende Stücke ab, was entweder mit einem Glas, oder mit kleinen Formen geschehen kann. Die ausgestochenen Stücke bestreicht man mit geschlagenem Eigelb und bestreut mit Zucker, oder legt sie mit geschnittenen Mandeln aus, oder bestreut sie mit Zucker und Zimmt und legt mit Korinthen aus. Dann bringt man die Stücke auf ein Backbrett, schiebt sie in einen gut durchgeheizten Ofen und bäckt sie zu schöner Farbe.

402. Kleine runde Theekuchen. 500 Gramm Mehl, 400 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 4 Eigelb, 1 Eßlöffel Sahne und die abgeriebene Schale

von $^1/_2$ Citrone werden zu einem gleichmäßigen Teige verknetet und dann zu einer halbfingerstarken Platte ausgerollt, aus welcher man mit einem Glase passende Stücke absticht. Dann bestreicht man die Stücke mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit einer Mischung aus fein gewiegten süßen Mandeln, gestoßenem Zimmt und Zucker, schiebt sie auf einem Backbrett in den Ofen und und läßt langsam backen.

403. Mürber Teig zu Obstkuchen. 500 Gr. Mehl wird auf ein Brett gehäuft, eine Grube hineingemacht und 250 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Ei, 1 hartgekochtes und geriebenes Eidotter hineingethan und Alles durch rasche Bearbeitung mit den Händen verknetet. Dann muß der Teig sofort fingerdick ausgerollt werden und in den gut geheizten Ofen kommen, wo man ihn $^1/_2$ Stunde backen läßt.

404. Kleine runde Theekuchen auf andere Art. 250 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm Butter und 2 Eiweiß werden zu einem gleichmäßigen Teige verknetet und dann nach Nr. 403 behandelt.

405. Napfkuchen (für 2 Formen). 750 Gramm Mehl werden in einen Napf geschüttet, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, 60 Gramm Preßhefe, welche mit warmer Milch verrührt ist, hineingethan und mit Mehl bestäubt. Dann werden 120 Gramm Schmalz und 120 Gramm Butter mit einander verrieben und nach und nach 4 Eier hineingerührt. Diese Mischung wird zu dem Teig gethan, der nun noch mit 250 Gr.

Zucker, 5 Gramm Salz, 1 Eßlöffel Arak und 1/2 Liter Milch vermischt und kräftig durchgeknetet wird. Dann giebt man 60 Gramm klein geschnittenen Citronat, den Saft und die abgeriebene Schale einer halben Citrone, sowie 250 Gramm Sultanrosinen dazu und verarbeitet Alles zu einem gleichmäßigen Teig.

Nun wird eine Form dick mit Schmalz ausgestrichen, mit Semmel ausgestreut, der Teig hineingefüllt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Ist der Teig genug gegangen, so wird er im mäßig heißen Ofen in ungefähr 2 Stunden abgebacken.

406. Cremor tartari-Napfkuchen. 120 Gramm Butter wird schaumig gerührt und mit 200 Gramm Zucker nebst 4 Eidottern weiter verrührt. Dann verquirlt man 1 Pfund Mehl mit 10 Gramm Cremor tartari in 150 Gramm kalter Milch, zieht den Schnee der 4 Eiweiß darunter, giebt 5 Gramm in kalter Milch gelöstes doppeltkohlensaures Natron dazu, vermischt und verknetet Alles gut mit der Butter, bringt den Teig sofort in die mit Butter ausgestrichene Form und bäckt im heißen Ofen etwa 1—1 1/2 Stunden.

407. Napfkuchen. 500 Gramm feines Mehl werden in eine Satte geschüttet. Dann macht man in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, giebt 250 Gramm feingesiebten Zucker, 120 Gramm gebrühte Rosinen, die abgeriebene Schale einer ganzen Citrone nebst 4 Eiern hinein, und verknetet Alles zu einem gleichmäßigen Teige, wobei man nach und nach 150 Gramm laue Milch und 250 Gramm zerlassene Butter angießt. Ist der Teig fertig, so mischt man noch 5 Gramm doppeltkohlensaures Natron und 10 Gramm Cremor tartari gut darunter,

füllt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt ihn bei mäßiger Hitze etwa 1 1/2 Stunde.

408. Altdeutscher Napfkuchen. 500 Gramm feines Weizenmehl werden mit 300 Gramm schaumig gerührter Butter verrieben, ebenso verreibt man 250 Gr. fein gesiebten Zucker mit 8 Eigelb, 5 Gramm Salz, 150 Gramm Milch, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 50 Gramm süßen und 5 Gramm bitteren, fein gestoßenen Mandeln, vermischt beide Teige, zieht den Schnee von 8 Eiweiß sowie 5 Gramm doppeltkohlensaures Natron und 10 Gramm Cremor tartari darunter, bringt das Ganze in die gut mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel ausgestreute Form und läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze reichlich 1 Std. backen.

409. Dicker Kaffeekuchen (Braunschweiger). 1 kg Mehl, 300 Gramm Butter, 250 Gramm fein gesiebter Zucker, 5 Eier, 5 Gramm Salz, 200 Gramm große Rosinen, 100 Gramm kleine Rosinen und 100 Gramm süße nebst 30 Gramm bittere fein gewiegte Mandeln werden zu einem gleichmäßigen Teige verknetet, dem man während des Knetens 100 Gramm Hefe, welche in 1/4 Liter lauwarmer Milch aufgelöst ist, nach und nach zusetzt. Dann rollt man den Kuchen auf einem gut gebutterten Blech 1 1/2 bis 2 fingerdick aus, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, streut ein Gemisch von fein gewiegten süßen und bitteren Mandeln und dann noch Zucker darüber. Dann läßt man den Kuchen bei mäßiger Hitze zu schön brauner Farbe backen.

410. Butterkuchen (Blechkuchen). 1 Kilogramm feines Mehl wird in eine Satte geschüttet. Man macht in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, bringt dahinein 350 Gramm Butter, 2 Eier, 5 Gramm Salz, 50 Gramm zerschnittenes Citronat, 1/2 Liter lauwarme Milch, in welcher 80 Gramm Preßhefe aufgelöst sind, und verknetet alles zu einem gleichmäßigen Teig. Dann legt man den Teig auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech, rollt ihn halbfingerdick aus, deckt ein angewärmtes Tuch darüber und läßt den Kuchen 1 Stunde gehen. Dann belegt man den Kuchen mit 100—150 Gramm zerpflückter Butter, bestreut ihn mit einem Gemisch von 200 Gramm Zucker, 50 Gramm Zimmt und 50 Gramm feingewiegten Mandeln und läßt ihn bei guter Hitze etwa 1/2 Stunde backen.

411. Krauskuchen. 5 hartgekochte Eidotter werden gerieben und mit 150 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker nebst 250 Gramm Mehl zu einem gleichmäßigen Teige verknetet. Man rollt den Teig etwa fingerstark aus, schneidet mit dem Kuchenrädchen entsprechende Stücke ab, die man zu kleinen Bretzeln formt und in mäßig heißem Ofen bäckt.

412. Zuckerkuchen. 500 Gramm Mehl werden mit 5 Eiern, 250 Gramm zerlassener Butter und 250 Gramm feingesiebten Zucker zu einem gleichmäßigen Teige verknetet. Dann rollt man den Teig auf einem mit zerlassener Butter bestrichenen Backblech dünn aus, bestreicht ihn reichlich mit zerlassener Butter und bestreut ihn mit einem Gemisch von Zucker, fein gewiegten Mandeln und etwas geriebener Semmel. Man läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze etwa 1/2 Stunde backen.

413. Waffeln. 400 Gramm Mehl werden mit 200 Gramm Zucker und $^1/_2$ Liter Milch oder Wasser langsam glatt gerührt. Dann rührt man 4 Eier und 150 Gramm zerlassene Butter hinein, so daß ein dickflüssiger Teig entsteht, den man je nach Bedarf entweder mit Mehl verdickt oder mit Milch verdünnt. Man bäckt die Waffeln in einem mit Butter ausgestrichenen Waffeleisen auf beiden Seiten hellbraun und bestreut die fertigen Waffeln mit Zucker und Zimmt.

414. Käsekuchen. 500 Gramm Mehl, 350 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker und 6 Eier knetet man zu einem gleichmäßigen Teige, den man auf einem mehlbestreuten Brett fingerdick ausrollt, auf ein mit Butter bestrichenes Randblech bringt und einen Teigrand ansetzt. Dann drückt man 750 Gramm frischen Quarkkäse in einem Tuch gut aus, verreibt ihn mit 1 Eigelb, $^1/_4$ Liter Sahne und 50 Gramm Mehl zu einer dicklichen Masse. Zu dieser Masse rührt man 350 Gramm Zucker, 150 Gramm gebrühte Korinthen, die abgeriebene Schale einer Citrone, füllt das Ganze dann in den Teig und läßt den Käsekuchen bei guter Hitze backen.

415. Weihnachtsstolle. 1 Kilogramm Mehl wird in eine Satte geschüttet. Dann macht man in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, giebt 350 Gramm zerlassene Butter, 250 Gramm Zucker, 150 Gramm Milch, 5 Eier, den Saft und die abgeriebene Schale einer Citrone, 5 Gramm Salz, sowie 5 Gramm Cardamom hinein und verknetet alles gut zu einem gleichmäßigen Teige. Mit diesem Teig verknetet man wieder 10 Gramm doppeltkohlensaures Natron nebst 20 Gramm Cremor tartari. Dann mischt man 300 Gramm große

Rosinen, 100 Gramm Corinthen, 50 Gramm gewiegten Citronat, 100 Gramm süße und 10 Gramm bittere, feingewiegte Mandeln, knetet diese Mischung in den Teig, bringt diesen auf ein mehlbestreutes Brett und wirkt ihn noch mit 150 Gramm Mehl durch. Dann formt man die Stolle, bestreicht sie mit zerquirltem Eigelb, streut Zucker darüber, bringt sie auf ein mehlbestreutes Blech und bäckt sie bei guter Hitze in etwa 1 Stunde gar.

416. Apfelkuchen. Ein nach Nr. 403 zubereiteter Mürbeteig wird auf ein butterbestrichenes Randblech gebracht und mit einem Teigrand versehen. Dann schält man frische, gute Aepfel, befreit sie vom Kernhaus und schneidet sie in Scheiben, die man mit Zucker und gebrühten Korinthen leicht dünstet. Nun schichtet man die Scheiben auf den mit geriebener Semmel gut bestreuten Mürbeteig, gießt die vom Dünsten zurückgebliebene, kurz eingekochte Flüssigkeit darüber und bäckt den Kuchen bei guter Hitze gar.

417. Pflaumenkuchen. Ein nach Nr. 403 zubereiteter Mürbeteig wird auf ein butterbestrichenes Randblech gebracht, mit einem Teigrand versehen und gut mit geriebener Semmel bestreut. Dann pflastert man den Teig mit aufgeschnittenen, ausgesteinten Pflaumen (die offene Seite der Pflaumen muß oben liegen), streut dick Zucker darüber und bäckt den Kuchen bei guter Hitze gar.

418. Pfannkuchen. 750 Gramm Mehl, 250 Gramm zerlassene Butter, 250 Gramm Zucker, 8 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Prise Salz

werden zu einem guten, gleichmäßigen Teige verrieben, wobei man Mehl und Zucker vorher anwärmen muß. Inzwischen hat man 100 Gramm Preßhefe in $^1/_4$ Liter lauer Milch verquirlt und gut angehen lassen, verknetet dann die Hefe gut mit dem Teig, wirkt denselben noch mit 250 Gramm Mehl durch, bedeckt ihn mit einem Tuch und läßt ihn an warmer Stelle etwa 1 Stunde gehen. Dann rollt man den Teig auf einem mehlbestreuten Brett centimeterdick aus. In der Nähe einer Ecke des ausgerollten Teiges bringt man nun 1 Theelöffel Pflaumenmus oder sonstige Füllung auf den Teig, klappt die Ecke reichlich über die Füllung und sticht mit einem Weinglas den Pfannkuchen ab, dessen Ränder sich durch das Abstechen fest zusammenlegen.

Ist der ganze Teig zu Kuchen abgestochen, so werden diese wieder auf ein mehlbestreutes Brett gelegt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Nach ungefähr 1 Stunde läßt man in einem Topf 2—3 Pfund Schmalz kochend werden, legt eine Anzahl Kuchen mit dem Schaumlöffel hinein und läßt sie hellbraun backen. Dann nimmt man die Kuchen wieder mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie abtropfen und wälzt sie in gestoßenen Zucker.

419. Makronen. 250 Gramm süße Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen, dann abgezogen, gröblich gestoßen und mit 2 Eiweiß, 1 Pfund gesiebten Zuckers sowie dem Saft einer Citrone tüchtig zu einer gleichmäßigen Masse verrührt. Man setzt von dieser Masse wallnußgroße Häufchen auf Oblaten, welche man, mit feinem Zucker bestäubt, auf ein Blech legt und in mäßig heißen Ofen bis zu hellbrauner Farbe bäckt, was in ungefähr 30 Minuten erreicht ist.

420. Marzipan. 500 Gramm süße und 50 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen, abgetrocknet und in einem Steinmörser fein gestoßen, wobei man dann und wann etwas Orangenblüthenwasser ansprengt. Man vermischt dann die Mandeln mit 1 Pfund feingesiebten Zucker und rührt diesen Teig auf mäßigem Feuer in einer Kasserole so lange, bis sich derselbe von der Kasserole löst. Dann bringt man den Teig auf ein mit feinem Zucker bestreutes Backbrett und knetet ihn zu einem länglichen Brode, welches man, in Papier gewickelt, an einem kühlen Ort längere Zeit aufbewahren kann. Will man den Marzipan verwenden, so wirkt man den entsprechenden Theil der Masse mit wenig Eiweiß durch, damit er recht geschmeidig wird, und formt dann kleine Bretzeln, Ringe, Sterne u. s. w. daraus, welche man auf ein mehlbestäubtes Blech legt und hellgelb bäckt.

Notizen und eigene Rezepte.

Notizen und eigene Rezepte.

Das Einmachen.

Vorbemerkungen.

Beim Einmachen von Früchten und Gemüsen muß mit peinlichster Sorgfalt und Reinlichkeit betreffs der zu verwendenden Materialien, Gefäße und Geräthschaften vorgegangen werden. Man benutze zum Kochen nur kupferne, gut verzinnte, oder irdene gut glasirte Kessel oder Gefäße. Zum Rühren und Abschäumen nehme man Porzellan- oder Holzlöffel.

Die Gläser, Stein- oder Porzellantöpfe, in welche das Eingemachte gefüllt wird, müssen mehrmals sauber mit kochendem Sodawasser gereinigt und tüchtig nachgespült werden.

Das Eingemachte muß in dem Aufbewahrungsgefäß stets von Flüssigkeit bedeckt sein.

Die Gefäße selbst werden zunächst mit weißem Papier überbunden, welches mit einer Lösung von 10 Gramm Salicylsäure in 100 Gramm Weinsprit getränkt ist. Darüber bindet man angefeuchtetes Pergamentpapier oder Schweinsblase.

Wird Eingemachtes zum nochmaligen Aufkochen beiseite gestellt, so muß das Gefäß inzwischen mit weißem, wie vorstehend getränkten Papier überdeckt werden.

Besser als vorstehender Verschluß ist die Verwendung hermetisch verschließbarer Konservengläser.

Alles Eingemachte muß in den ersten 8—14 Tagen häufiger darauf nachgesehen werden, ob die Einmacheflüssigkeit klar und schimmelfrei geblieben ist. Im Nichtfalle muß die Flüssigkeit sofort abgegossen und klar gekocht, oder falls dies nicht mehr möglich, durch neue Flüssigkeit ersetzt werden.

Nothwendig ist es ohnehin, bei allem Eingemachten in den ersten 2—3 Tagen die Flüssigkeit abzugießen, aufzukochen, und nach dem Aufkochen wieder zurück zu gießen.

421. Zucker geklärt (geläutert), Zuckersyrup. In einen gut emaillirten Topf bringt man 3 kg Hutzucker, welcher in faustgroße Stücke zerschlagen ist. Man gießt $1^1/_2$ Liter kaltes Wasser über den Zucker und stellt ihn, sobald er etwas zergangen ist, auf flottes Feuer. Nun schlägt man in einem Litertopf 1 Eiweiß zu Schnee, gießt $^1/_2$ Liter kaltes Wasser dazu, schlägt die Mischung gut durch und stellt sie sich bequem zur Hand. Kocht der Zucker jetzt auf, so schäumt man schnell ab und gießt sofort die Hälfte des Eiweißwassers an. Kocht der Zucker zum zweiten Male auf, so gießt man den Rest des Wassers an und läßt den Zucker bis dicht zum Aufkochen kommen. Dann zieht man den Topf vom Feuer und läßt nur von einer Seite lebhaft fortkochen, wodurch der sich bildende Schaum nach der anderen Seite herüberkocht. Man schäumt mehrmals ab und läßt den Zucker in dieser Weise etwa noch $^1/_2$ Std. kochen. Dann nimmt man den Topf ganz vom Feuer, läßt den Zucker etwas abkühlen und gießt ihn durch ein Haarsieb (besser durch ein Flanelltuch) in ein passendes Gefäß, von wo man ihn nachher in Flaschen füllt und zum weiteren Gebrauch kühl stellt, und aufbewahrt.

Der in dieser Weise gekochte Zuckersyrup enthält per Liter 800 Gramm reinen Zuckers, er geht nicht in Gährung über, krystallisirt auch nicht, und bietet der Hausfrau somit ein vorzügliches Mittel zum schnellen genauen Süßen von Speisen und Getränken jeder Art.

Keine Hausfrau sollte versäumen, diesen Zuckersyrup stets vorräthig zu halten, und namentlich in der Einmachezeit ein größeres Quantum davon bereit zu stellen. Für fast sämmtliche Zuckerfrüchte ist dieser Syrup dick genug eingesotten, nur bei Früchten, wo Syrup von

1 kg Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser vorgeschrieben ist, muß ein nochmaliges Einsieden stattfinden, indem man $1^1/_8$ Liter des fertigen Syrups auf 1 Liter einsiedet.

Das Einkochen von Fruchtsäften geschieht in ähnlicher Weise wie das Kochen des Zuckersyrups. Man rechnet auf 1 Liter Saft 1500 Gramm Zucker, läßt aber nur einmal ganz leicht aufkochen, und dann wie beschrieben von der Seite weiterkochen, da sonst der Fruchtsaft die Farbe verliert. Die Klärung mit Eiweiß kann fortbleiben.

422. Grüne Bohnen in Zucker und Essig einzumachen. 2 Kilogramm kleine, junge, schmale Bohnen werden in siedendes Salzwasser gelegt und halbweich gekocht. Dann bringt man die Bohnen auf ein Sieb, übergießt sie mehrmals mit kaltem Wasser und läßt sie gut abtropfen. Nun schüttet man die Bohnen in einen Napf, kocht dann $1^1/_2$ Liter Weinessig mit $1^1/_2$ Kilogramm Zucker, 2 fingerlangen Stücken Zimmt und 15 Nelken zu einem dünnen Syrup, läßt erkalten und gießt ihn über die Bohnen. Am nächsten Tage kocht man das Ganze noch einmal tüchtig auf, nimmt die Bohnen mit einem Schaumlöffel heraus, schichtet sie in einen Steintopf, oder besser in weithalsige Flaschen, kocht den Essig noch etwas ein und gießt ihn wieder über die Bohnen, die vollständig bedeckt sein müssen.

423. Grüne Bohnen in Essig einzumachen. 2 Kilogramm kleine, junge, schmale Bohnen werden nach Nr. 422 gekocht, abgetrocknet und in einen Steintopf geschichtet. Dann läßt man $1^1/_2$ Liter Essig mit einigen Schalotten und 1 Bündchen Pfefferkraut tüchtig kochen, und gießt den Essig nach dem Erkalten

über die Bohnen. Der Topf wird mit Pergamentpapier überbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

424. Hagebutten. 1 Kilogramm schöne, große Hagebutten werden von der Blüthenkrone und dem Stiel befreit und mittels eines Federkiels vollständig entkernt. Dann wäscht man die Hagebutten sauber, legt sie in kochendes Wasser und kocht sie ziemlich weich, schreckt sie dann auf einem Siebe mit kaltem Wasser ab und läßt abtropfen. Inzwischen kocht man 1 Kilogramm Zucker mit $^3/_4$ Liter Wasser zu einem Syrup, den man gut abschäumt und heiß über die in einen Napf gelegten Früchte gießt. Am nächsten Tage kocht man das Ganze mit dem Saft zweier Citronen nochmals tüchtig auf, nimmt die Hagebutten heraus, schichtet sie in einen Steintopf, kocht, wenn nöthig, den Zucker noch etwas ein, und gießt ihn über die Hagebutten, die damit bedeckt sein müssen.

425. Kirschen in Essig einzumachen. 2 Kilogramm schöne, saure Kirschen wäscht man auf einem Durchschlag mit kaltem Wasser und schneidet die Stiele zur Hälfte ab. Dann schichtet man die Kirschen in einen Steintopf, kocht 1 Liter Essig mit 750 Gramm Zucker, 2 fingerlangen Stücken Zimmt und 15 Nelken zu einem Syrup, schäumt gut ab, läßt erkalten und gießt ihn über die Kirschen, die davon bedeckt sein müssen.

426. Melonen in Zucker. $1^1/_4$ Kilogramm groß genetzte, reife, aber noch harte Melonen werden der Länge nach in zweifingerbreite Streifen geschnitten, von Mark und Kernen befreit, geschält und dann in zweifingerdicke Stücke geschnitten. Die Stücke legt man

in einen Napf, bestreut sie mit 150—200 Gramm feinem Zucker und stellt den Napf einige Stunden auf Eis oder in kaltes Wasser. Inzwischen kocht man aus 1 Kilogramm Zucker mit 650 Gramm Wasser einen Syrup, den man gut abschäumt und über die Melonenstücke gießt. Am nächsten Tage kocht man das Ganze auf und bringt es dann in einen Steintopf zum Aufbewahren.

427. Mixed-Pickles. Kleine grüne Bohnen, junge Blumenkohlröschen, kleine Zwiebeln, kleine Gürkchen, junge Maiskölbchen, eine Zehe Knoblauch und kleine Rosenkohlköpfe werden in Salzwasser ziemlich, aber nicht ganz weich gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Inzwischen kocht man 3 Liter Weinessig mit 100 Gramm Ingwer, 100 Gramm Senfkörnern, 50 Gramm Salz, 50 Gramm Kurkuma, 20 Gramm gestoßenen schwarzen Pfeffer, 3 kleinen Schoten Cajennepfeffer und $1/_2$ geriebenen Muskatnuß tüchtig durch, schichtet die Gemüse in passende Flaschen und gießt soviel von dem heißen Essig darüber, daß derselbe übersteht. Dann werden die Flaschen, gut verschlossen, kühl aufbewahrt.

428. Nüsse in Zucker. 1 Kilogramm grüne Nüsse werden im Juli, wo sich innen noch keine harte Schale gebildet hat, gepflückt; mit einer Stricknadel, die bequem hindurchgehen muß, 5—10 mal durchstochen und dann 8—10 Tage in kaltes, täglich zu erneuerndes Wasser gelegt. Dann kocht man die Nüsse in leicht gesalzenem Wasser langsam weich und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Inzwischen kocht man aus 1 Kilogramm Zucker und 650 Gramm Wasser einen Syrup,

den man noch heiß über die Nüsse gießt. Am nächsten Tage kocht man das Ganze auf und bringt es dann in passende Gefäße zum Aufbewahren.

429. Pflaumen in Essig. 2 Kilogramm schöne reife Pflaumen wäscht man auf einem Durchschlag mit kaltem Wasser und schneidet die Stiele zur Hälfte ab. Dann schichtet man die Pflaumen in einen Steintopf, kocht 1 Liter Essig mit 750 Gramm Zucker, zwei fingerlangen Stücken Zimmt und 15 Nelken zu einem Syrup, schäumt gut ab, läßt erkalten und gießt denselben über die Pflaumen, die davon ganz bedeckt sein müssen.

430. Pflaumenmus. 10 Kilogramm reife, blaue Pflaumen werden gewaschen, entsteint und zerdrückt oder zerstampft. Dann bringt man die Masse in einen gut verzinnten oder emaillirten Topf und kocht bei gelindem Feuer unter beständigem Umrühren 2—3 Std. Dann giebt man 50 Gramm zerbrochenen Zimmt, 50 Gramm Nelken, 50 Gramm Ingwer, nach Belieben auch 25 Stück grüne Wallnüsse in das Mus, und läßt das Ganze mit Ausnahme der Nüsse, die nach 1 Std. herausgenommen werden müssen, noch 2—3 Std., wie vor, kochen. Ist das Mus steif genug, so füllt man es in gut gereinigte Steintöpfe und stellt diese kurze Zeit in den heißen Bratofen, damit das Mus oben trockne und sich besser halte. Diese Bratofenprozedur kann unterbleiben, wenn man das in Töpfe gefüllte Mus mit einer dünnen Schicht ausgelassenen Nierentalg übergießt.

431. Preißelbeeren, Kronsbeeren. 2 Kilogramm Preißelbeeren werden gut verlesen, mit kaltem Wasser gewaschen und auf einen Durchschlag zum Ab-

tropfen gelegt. Inzwischen kocht man 500 Gramm Zucker mit einem knappen $1/2$ Liter Wasser zu einem Syrup, schüttet die Beeren hinein, giebt 1 Stück Zimmt dazu und kocht sie unter Abschäumen und fortwährendem, vorsichtigen Rühren etwa 10 Minuten. Dann läßt man abkühlen und schüttet die Beeren in ein passendes Gefäß zum Aufbewahren.

432. Salzgurken, Saure Gurken. Mittelgroße, fleischige, glatte Gurken wäscht man sauber in kaltem Wasser, läßt abtropfen und schichtet sie in einen großen Steintopf oder ein hölzernes Gefäß von 20 Liter Inhalt. Zwischen die Schichten legt man Kirschblätter, Weinblätter, Dillstauden und Lorbeerblätter, deckt auch die oberste Schicht damit zu. Inzwischen kocht man 10 Liter Wasser mit 400 Gramm Salz auf, gießt dies ausgekühlt über die Gurken und bedeckt dieselben mit einem beschwerten Deckel. Man muß häufiger nachsehen, ob genügend Flüssigkeit auf den Gurken ist, und nöthigenfalls Salzwasser nachgießen. Die Flüssigkeit muß immer überstehen. Nach 2—3 Wochen sind die Gurken genießbar.

433. Pfeffergurken, Cornichons. Kleine fingerlange Gurken werden gewaschen, abgetrocknet und mit Salz eingestreut 24 Stunden beiseite gestellt. Dann trocknet man die Gurken wieder ab und schichtet sie in passende Gläser oder Töpfe, wobei man zwischen die Schichten Estragon, Pfefferkraut, Dill, Perlzwiebeln, Pfefferkörner und Lorbeerblätter legt. Nun kocht man guten Essig tüchtig auf, läßt ihn wieder abkühlen und gießt ihn über die Gurken. In Zeiträumen von 2—3 Tagen muß der Essig noch 2—3 mal abgegossen und wieder aufgekocht werden.

434. Senfgurken. 15 Stück große Schlangengurken werden geschält, der Länge nach in 4 Theile geschnitten, von Mark und Kernen befreit und dann in etwa fingerlange Stücke getheilt. Man bestreut die Stücke mit Salz, läßt sie 12 Stunden stehen, trocknet sie zwischen einem gefaltenen Tuch gut ab und läßt sie in schwachem Essig einmal aufkochen. Dann bringt man die Gurken zum Abtropfen auf ein Tuch, schichtet sie mit würflich geschnittenem Meerrettig, Estragon, Perlzwiebeln, Schalotten und reichlich Senfkörnern in passende Gefäße und übergießt sie vollständig mit 2 Liter Weinessig, den man vorher mit 10 Gramm Salz aufgekocht und wieder abgekühlt hat.

435. Zuckergurken. 15 Stück große Schlangengurken werden geschält, der Länge nach in 4 Theile geschnitten und, von Mark und Kernen befreit, in etwa fingerlange Stücke getheilt. Man bestreut die Stücke mit Salz und stellt sie 12 Stunden bei Seite. Sodann werden dieselben zwischen einem gefalteten Tuche sauber abgetrocknet und in siedendem Salzwasser einmal aufgekocht. Dann nimmt man auf jedes Kilogramm Gurken 1 Liter Weinessig, den man mit 1 Kilogramm Zucker, 10 Gramm Zimmt und 5 Gramm Nelken tüchtig kocht, und heiß über die Gurken gießt, nachdem man vorher Zimmt und Nelken herausgenommen hat. Die Flüssigkeit muß überstehen, nach etwa 8 Tagen abgegossen, nochmals aufgekocht und abgeschäumt werden. Dann läßt man sie erkalten und gießt sie wieder über die Gurken.

436. Kürbis eingemacht. 1¼ Kilogramm gut ausgereiften Kürbis werden in zweifingerbreite Streifen geschnitten, von Mark und Kernen befreit, und dann in

zweifingerdicke Stücke getheilt. Die Stücke legt man in einen Napf, bestreut sie mit 150—200 Gramm feinen Zucker und stellt den Napf einige Stunden auf Eis oder in kaltes Wasser. Inzwischen kocht man aus 1 Kilogramm Zucker und 650 Gramm Wasser einen Syrup, den man gut abschäumt und über den Kürbis gießt. Das Ganze kocht man am nächsten Tage auf und bringt es dann zum Aufbewahren in einen Steintopf.

Eine andere Art, Kürbis einzumachen, ist die folgende: Die zweifingerbreiten und -dicken Kürbisstücke werden, nachdem sie von Mark und Kernen befreit sind, mit Salz bestreut und 12 Stunden an die Seite gestellt. Zwischen einem gefalteten Tuche trocknet man sodann die Stücke gut ab und läßt sie in siedendem Salzwasser einmal aufkochen. Dann kocht man auf 1 Kilogramm Kürbis 1 Liter Weinessig mit 1 Kilogramm Zucker, 10 Gramm Zimmt und 5 Gramm Nelken und gießt das Ganze heiß über den Kürbis, nachdem man vorher Zimmt und Nelken herausgenommen hat. Die Flüssigkeit muß überstehen und nach etwa 8 Tagen abgegossen, nochmals aufgekocht und abgeschäumt werden. Dann läßt man sie erkalten und gießt sie wieder über den Kürbis.

437. Perlzwiebeln. 500 Gramm Perlzwiebeln werden mit Salz bestreut, einige Stunden beiseite gestellt, dann abgeschält, gewaschen und auf einem Tuch abgetropft. Nun schichtet man die Zwiebeln mit würflich geschnittenem Meerrettig, Pfefferkörnern und Estragon in ein passendes Gefäß, übergießt sie mit schwach gesalzenem, kochenden Weinessig und überbindet das Gefäß mit Pergamentpapier.

438. Dunstfrüchte. Um alle Arten Früchte ohne Zusatz aufzubewahren, so daß sie beim Gebrauch

wie frische Früchte zubereitet werden können, wendet man folgendes Verfahren an: Möglichst frische Früchte, Birnen, welche geschält, halbirt und vom Kernhaus befreit sind, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen halbirt und entkernt, Kirschen, unreife Stachelbeeren, die nur mit einem Tuch sauber abgewischt sind, werden in Gläser mit luftdichtem Patentverschluß vorsichtig aber eng eingeschichtet. Dann stellt man die offenen Gläser in ein Gefäß mit soviel kaltem Wasser, daß die Gläser nur wenig herausragen. Auf den Boden des Gefäßes hat man eine Lage Heu gebreitet und schichtet nun zwischen die Gläser noch soviel Heu, daß sie sich gegenseitig nicht berühren. Man bringt den Topf auf's Feuer und läßt das Wasser bei gelindem Feuer zum Kochen kommen. Kurz bevor das Wasser zu kochen beginnt, verschließt man die Gläser und läßt dann so lange kochen, bis der Inhalt der Gläser um etwa 1/4 zusammengesunken ist. Dann nimmt man das Gefäß vom Feuer, läßt die Gläser in dem Gefäß erkalten und stellt sie nachher, gut abgewischt, an einen kühlen Ort zum Aufbewahren.

439. Zuckerfrüchte. Früchte aller Art (Birnen geschält, halbirt und vom Kernhaus befreit, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen halbirt und entkernt, Kirschen und Stachelbeeren mit einem Tuch sauber abgewischt) werden möglichst frisch in Gläser oder Flaschen geschichtet. Nun bringt man in einen gut emaillirten Topf 1 Kilogramm in Stücke zerschlagenen Hutzucker und gießt darüber 1/2 Liter kaltes Wasser; sobald der Zucker etwas zergangen ist, stellt man den Topf auf flottes Feuer. In einem Litertopf schlägt man 1 Eiweiß zu Schnee, gießt 1/2 Liter kaltes Wasser dazu, schlägt die Mischung gut durch und stellt sie sich zur Hand. Kocht der Zucker

auf, so schäumt man schnell ab und gießt sofort die Hälfte des Eiweißwassers an. Kocht die Masse zum zweiten Male auf, so gießt man den Rest des Wassers an und läßt den Zucker bis dicht zum Aufkochen kommen. Dann zieht man den Topf vom Feuer und läßt nur von einer Seite fortkochen, wodurch der sich bildende Schaum nach der andern Seite herüberkocht. Man schäumt mehrmals ab und läßt noch $1/2$ Stunde kochen. Dann nimmt man den Topf ganz vom Feuer, gießt den Zucker durch ein Haarsieb oder ein Flanelltuch, läßt denselben fast erkalten und gießt ihn dann über die Früchte, die davon bedeckt sein müssen. Die Flaschen werden geschlossen und an einen kühlen Ort gestellt.

440. Senffrüchte. Reste von sauer und süß-sauer eingemachten Früchten werden mit ihrer Brühe zusammengemischt und auf $1/4$ Liter Brühe mit 20—30 Gramm Senfmehl verrührt.

441. Rumfrüchte, Rumtopf. In ein genügend großes Einmacheglas bringe man 1 Kilogramm gestoßenen Zucker und 1 Liter Rum (oder $1/4$ Liter Rum, knapp $1/2$ Liter Weinsprit und reichlich $1/4$ Liter Wasser) und rühre diese Mischung täglich um, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Topf stellt man ungefähr Ende Mai an und giebt nun Früchte aller Art, wie die Jahreszeit sie bringt, hinein. Die Früchte müssen stets von der Flüssigkeit bedeckt sein, andernfalls muß ein neues Quantum der obigen Mischung nachgegossen werden.

Die eingelegten Früchte werden, wie üblich, vorher gereinigt, Stein- und Kernfrüchte entfernt und in passende Stücke zerlegt.

Aepfel, Heidelbeeren und Stachelbeeren lasse man aus, da erstere hart werden, und die beiden letzteren die Sauce trüben.

442. Himbeersaft. 3 Kilogramm Himbeeren werden zu Brei gestoßen und in einem irdenen, oder einem gut emaillirten Geschirr mit $1/2$ Liter kalten Wassers verrührt. Dann stellt man das Geschirr auf gelindes Feuer, läßt die Himbeeren unter fleißigem Rühren leicht aufkochen, schüttet sie auf ein, über einem Steintopf ausgespanntes, leinenes Tuch, läßt den Saft ablaufen und preßt die Himbeeren leicht aus.

Den gewonnenen Saft kocht man mit 1500 Gramm Zucker auf 1 Liter ein. Siehe Nr. 421.

Das Himbeerfleisch kann man mit Zucker zu Marmelade verkochen, oder mit Essig zu **Himbeeressig** auskochen.

Will man den **Himbeersaft roh** aufbewahren, so mischt man zunächst 200 Gramm feinen Weinsprit (mit der Glasmensur gemessen) mit 50 Gramm Wasser und gießt diese Mischung mit $3/4$ Liter Himbeersaft zusammen. Der in dieser Weise konservirte Saft hält sich jahrelang, und kann auch nach langer Zeit noch mit Zucker eingekocht werden, da der Sprit beim Kochen verdampft ist.

443. Kirschsaft. 3 Kilogramm saure Kirschen werden entstielt, ausgesteint, zu Brei gestoßen und in einem gut emaillirten oder irdenen Geschirr mit $1/2$ Liter kalten Wassers verrührt. Dann stellt man das Geschirr auf gelindes Feuer, läßt die Kirschen unter fleißigem Umrühren leicht aufkochen, schüttet sie auf ein leinenes, über einem Steintopf ausgespanntes Tuch, läßt den Saft ablaufen und preßt die Kirschen leicht aus.

Den gewonnenen Saft kocht man mit 1500 Gramm Zucker auf 1 Liter ein. Siehe Nr. 421.

Das Fleisch der Kirschen kann man mit Zucker zu Marmelade verkochen oder mit Essig zu **Kirschenessig** auskochen.

444. Johannisbeersaft. 3 Kilogramm rothe und weiße Johannisbeeren werden von den Stielen gestreift, zu Brei gestoßen und in einem gut emaillirten oder irdenen Geschirr mit 1/2 Liter kalten Wassers verrührt. Dann stellt man das Geschirr auf gelindes Feuer, läßt die Johannisbeeren unter fleißigem Umrühren leicht aufkochen, schüttet sie auf ein über einem Steintopf ausgespanntes leinenes Tuch, läßt den Saft ablaufen und preßt die Johannisbeeren leicht aus.

Den gewonnenen Saft kocht man mit 1500 Gramm Zucker auf 1 Liter ein. Siehe Nr. 421.

Das Fleisch der Johannisbeeren kann man mit Zucker zu Marmelade verkochen oder mit Essig zu **Johannisbeeren-Essig** auskochen.

445. Citronensaft. 30 gute Citronen werden geschält und ausgepreßt. Der erhaltene Saft (etwa 1/2 Liter) wird mit 750 Gramm Zucker eingekocht.

446. Ananas einzumachen. Eine Ananas wird sauber geschält, in Scheiben geschnitten und in ein passendes Glas gelegt. Dann kocht man aus 1 Kilogramm Zucker und 1/2 Liter Wasser einen Zuckersyrup nach Nr. 421 läßt denselben auskühlen, und gießt ihn über die Ananas, worauf man das Glas gut verschließt.

447. Marmeladen. Marmeladen werden aus dem Fleisch der Früchte und Zucker bereitet, indem man das Fleisch der Früchte zerquetscht, durch ein Sieb reibt, und mit fein gestoßenem Zucker zu einem steifen Brei verkocht. Auf 500 Gramm Fruchtbrei rechnet man gewöhnlich 250 Gramm Zucker.

Notizen und eigene Rezepte.

Notizen und eigene Rezepte.

Fleisch-Extract.

Vorbemerkung.

Der Fleischextract hat sich zwar in den letzten Jahren bei uns sehr stark eingebürgert, seine Verwendung ist indessen noch nicht so allgemein, wie es im Interesse einer rationellen und dabei sparsamen Ernährung wünschenswerth erscheint.

1 Kilogramm dieses aus bestem frischem Rind- oder Schaffleisch hergestellten Extraktes enthält alle in heißem Wasser löslichen Bestandtheile von etwa 30 Kilogramm fettfreiem Muskelfleisch, oder etwa 40 Kilogramm gutem Rindfleisch mit der üblichen Knochenbeilage.

1 Kilogramm Liebig'sche Fleisch-Extract kostet aber nur etwa 16 Mark, während 40 Kilogramm Rindfleisch 64 Mark kosten. Dieses Ersparnißexempel in die Küchensprache übersetzt lautet ungefähr folgendermaßen: Zu einer guten Fleischbrühe für 10 Personen sind, außer den sonstigen Zuthaten, nöthig $1^1/_2$ Kilogramm Rindfleisch zu 1,60 Mk. = 2,40 Mk.
während die Herstellung der gleichen Menge Fleischbrühe aus Extract, neben den sonstigen Zuthaten nur 40 Gramm Liebig-Extract = 0,64 Mk.
erfordert. Es werden also in letzterem Falle nicht weniger als . . . . . . 1,76 Mk.
erspart.

Man sollte daher zum Kochen von Fleischbrühen, sowie auch zum Kochen von Gemüsen nicht mehr frisches Fleisch, sondern Fleisch-Extract benutzen, und das Fleisch besser und vortheilhafter zum Braten verwenden.

Neben der Geldersparniß bietet der Fleisch-Extract auch noch eine wesentliche Zeitersparniß, weil die damit zubereiteten Suppen, Gemüse und namentlich auch Saucen sehr schnell herzustellen sind.

Wie auf keinem Tische Salz und Pfeffer fehlen, so sollte auch nirgends ein Fläschchen mit Fleischextract fehlen, den man durch Auflösen in heißem Wasser (1 Theil Extract, 2 Theile Wasser) zur schnellen Beimischung geeignet gemacht hat, um den Geschmack nicht ganz gelungener Gerichte sofort verbessern zu können.

Nachstehende Rezepte mögen als Fingerzeig für die vielseitige Verwendbarkeit des Fleischextracts dienen.

Suppen.

448. Tassenbouillon. (5 Personen. Zeit der Bereitung 15 Minuten.) In 1$^{1}/_{8}$ Liter Wasser kocht man 10 Gramm Rindermark, eine kleine zerschnittene Stange Porree, eine halbe Petersilienwurzel und ein Stück Sellerie 10 Minuten, seiht das Wurzelwasser durch, giebt 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, sowie 10 Gramm Salz, kocht die Bouillon auf und füllt sie in Tassen.

449. Einfache Fleischsuppe. (5 Personen. Zeit der Zubereitung 1 $^{1}/_{2}$ Stunden.) Man zerhackt 200 Gramm Rindsknochen, sowie einige Fleischabfälle gröblich, setzt sie mit 1 $^{3}/_{4}$ Liter kaltem Wasser auf, schäumt sie, thut 12 Gramm Salz und allerhand Suppenkraut und -Wurzeln dazu und kocht die Suppe eine Stunde. Man siebt sie durch, setzt ihr 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zu, kocht sie auf und thut nun entweder 40 Gramm Gries, Reis, Fadennudeln, Sago, Sternmakkaroni u. dergl. an die Suppe, die man damit noch eine knappe halbe Stunde kocht.

450. Spargelsuppe. (5 Personen. Zeit der Bereitung 1$^{1}/_{4}$ Stunden.) 200 Gramm Spargel, nachdem er geschält, wird in Stückchen geschnitten. Die gewaschenen Schalen bindet man zusammen und setzt sie mit 2 Liter Wasser, Salz und einer Prise Zucker auf, thut, wenn dies gekocht, die Spargelstücke hinein und kocht sie gar. Die Schalen entfernt man, verdickt die Suppe mit einem Buttermehl, giebt 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, würzt sie mit wenig Muskatnuß und zieht sie mit einem Eigelb ab.

Saucen.

451. Holländische Sauce zu Fisch und Geflügel. (5 Personen. Zeit der Bereitung 20 Minuten.) Man rührt 40 Gramm Mehl mit einem halben Liter kaltem Wasser — bei Gemüse Gemüsewasser, bei Fisch Fischwasser — glatt, thut 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 40 Gramm Butter, Salz, weißen Pfeffer und 4 Eigelb dazu und stellt die Flüssigkeit in ein Gefäß mit kochendem Wasser, in dem man die Sauce bis zum Dickwerden gut quirlt, worauf man einen halben Theelöffel Zitronensaft daran thut und dann sofort anrichtet.

452. Kraftsauce. (5 Personen. Zeit der Bereitung 40 Minuten.) Eine Zwiebel wird nebst 60 Gramm rohem Schinken, einer Petersilienwurzel und einer Möhre in Würfel geschnitten und mit 60 Gramm Mehl in 100 Gramm Butter gebräunt, worauf man die Einbrenne mit $^3/_4$ Liter siedendem Wasser verkocht, Pfeffer, Salz, ein Lorbeerblatt und 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran fügt und langsam eine halbe Stunde kocht. Man rührt die Sauce durch ein Sieb und giebt ihr nun durch gehackte Pilze, Kräuter oder Kapern einen besonders aromatischen Geschmack.

453. Deutsche Sauce für kaltes Fleisch. (5 Personen. Zeit der Bereitung 45 Minuten.) Man löst 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract in $^1/_8$ Liter Wasser mit etwas Salz und läßt die Bouillon erkalten. 5 große Kartoffeln kocht man, wie auch 4 Eier, die hart sein müssen. Die kalt gewordenen Kartoffeln reibt man, die harten Eigelb drückt man durch ein Sieb und mischt beides mit einander. Man fügt die Bouillon, 6 Löffel Oel, 2 Löffel Essig, Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie dazu, sodaß eine ziemlich dicke Sauce entsteht.

454. Remouladensauce zu kaltem Fisch und Fleisch. (5 Personen. Zeit der Bereitung 1 Stunde.) 3 Eier werden hart gekocht, die Eigelb durchgestrichen und mit 3 rohen Eigelb, Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer, sowie 150 Gramm Oel zu einer Salbe verrührt. Man fügt alsdann 2 Löffel Essig und 1 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, einen Theelöffel gewiegte Kapern, eine gehackte Sardelle, ½ Löffel Mostrich und 1 Eßlöffel gewiegte feine Kräuter dazu, mit denen man die Sauce glatt rührt.

Fleischspeisen.

455. Kalbsbraten. (5 Personen. Zeit der Bereitung 1¾ Stunden.) Man nimmt 2 Kilogramm aus einer abgehängten Kalbskeule, häutet, spickt und salzt sie und brät sie rasch in brauner Butter an, fügt nach halbstündigem Braten etwas kochendes Wasser dazu und brät das Keulenstück im Ofen unter fleißigem Begießen gar. — Die Sauce wird entfettet, mit Mehl sämig gekocht, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und eine halbe Tasse saure Sahne daran gethan und damit vollendet. — Man giebt Kartoffelsalat dazu.

456. Zungenragout. (5 Personen. Zeit der Bereitung 45 Minuten.) Man nimmt eine der trefflichen Fray-Bentos-Zungen, öffnet die Büchse, stellt sie 20 Minuten in kochendes Wasser, nimmt nun die Zunge heraus und schneidet sie in Würfel. — In Butter bräunt man Mehl, verkocht dies mit der in der Büchse befindlichen Brühe und kochendem Wasser zu dicker Sauce, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Prise Cayenne, 2 Löffel Kapern und 1 Löffel Perlzwiebeln

daran und kocht dann in der Brühe rasch kleine Semmel- oder auch Fleischklößchen gar. — Die Zungenwürfel werden in der Sauce erhitzt, ohne daß sie kochen dürfen, und das Ragout mit gerösteten Brotdreiecken besteckt und mit halbharten Eiervierteln belegt.

457. Irish Stew. (5 Personen. Zeit der Bereitung 3 Stunden.) Man schneidet $^3/_4$ Kilogramm mageres Hammelfleisch in große Würfel, $^1/_2$ Teller rohe Kartoffeln in dicke Scheiben, 4 Zwiebeln in Würfel und einen Kopf Savoyerkohl oder Weißkohl in Achtel. Die Kartoffeln nebst Kohl brüht man und thut sie schichtweise mit den Fleischstücken in eine ausgestrichene Form, bestreut jede Schicht mit den Zwiebelwürfeln, sowie Salz und Pfeffer, bereitet aus 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und $^1/_2$ Liter Wasser eine Bouillon, gießt sie darüber und kocht das Irish Stew im Wasserbade 3 Stunden. Man stürzt es auf eine tiefe Schüssel.

458. Rindfleischsalat. (5 Personen. Zeit der Bereitung 30 Minuten.) Ueberreste von zartem, gedünstetem Rindfleisch werden möglichst feinblätterig geschnitten. — 3 Eier kocht man hart, reibt die Eigelb durch ein Sieb, vermischt sie mit 2 Löffeln dicker saurer Sahne, giebt 4 Löffel Salatöl, eine Messerspitze in wenig Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extract, Salz, Pfeffer und 2 Löffel Essig hinzu, daß man eine dickliche Sauce erhält, mit der man das Fleisch gut vermischt. — Zuletzt mengt man einen Theelöffel voll gehackte Zwiebeln und ebensoviel gewiegten Estragon darunter und streut beim Anrichten das fein gehackte harte Eiweis über den Salat.

Fische.

459. Schellfisch. (5 Personen. Zeit der Bereitung 30 Minuten.) Zwei mittelgroße Fische schuppt und reinigt man, schneidet sie in Portionsstücke, salzt sie und thut sie in kochendes Salzwasser, dem man eine Zwiebel, 2 Lorbeerblätter und einige Pfefferkörner zugefügt hat. Man läßt sie langsam gar ziehen, zerläßt nun 75 Gramm Butter, giebt 4 Löffel Fischwasser, 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und etwas Zitronensaft dazu und servirt diese Sauce zu dem mit gehackter Petersilie bestreuten Fisch. — Nach Belieben kann statt Zitronensaft 3 Löffel Tomatenbrei der Sauce zugesetzt werden.

460. Fischsalat. (5 Personen. Zeit der Bereitung 2 Stunden.) Weißblättriger Fisch mit möglichst wenig Gräten wird dazu genommen. Man kocht 3/4 Kilogramm davon in mit Essig versetztem Salzwasser gar, läßt ihn erkalten, löst ihn aus den Gräten und theilt das Fleisch in kleine Stückchen, zu denen man entweder 6 gewässerte, entgrätete und zerschnittene Sardellen oder 20 aufgelöste Garnelen mischt. — 4 Löffel Essig, 2 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, 6 Löffel Oel, Salz, Pfeffer und 2 gehackten Schalotten quirlt man gut durcheinander, vermischt hiermit behutsam den Fisch, läßt ihn einige Stunden durchziehen, richtet ihn an und garnirt ihn am besten mit Lattich.

Wild und Geflügel.

461. Hasenbraten. (5 Personen. Zeit der Bereitung 2 Stunden.) Ein junger Waldhase, der bereits abgezogen ist, wird gut gewaschen und gehäutet, die Hinterläufe abgeschlagen, der Schlußknochen eingebrochen und nun Rücken und Läufe gespickt. Man salzt den Hasen, legt ihn in die passende Bratpfanne und übergießt ihn mit 250 Gramm heißer Butter. Man brät ihn damit 20 Minuten, thut $^1/_4$ Liter saure Sahne hinzu und brät ihn nun fertig. Die Bratzeit richtet sich nach dem Alter des Thieres. — Die Sauce wird entfettet, mit etwas Maismehl, das in saurer Sahne glatt aufgelöst wurde, verkocht und zuletzt eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract daran gethan. — Krautsalat oder Rothkraut, oder nur Aepfelmus giebt man dazu.

462. Huhn mit Reis und Fray-Bentos-Zunge. (5 Personen. Zeit der Bereitung $2^1/_2$ Stunden.) Ein junges Suppenhuhn wird langsam gar gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten kocht man 200 Gramm Reis in Wasser dreimal ab, füllt nun $^1/_2$ Liter Hühnerbrühe darüber und dünstet ihn ganz langsam weich. Auch eine Fray-Bentos-Zunge erhitzt man langsam, schneidet sie in Scheiben, die man hahnenkammartig auszackt, und legt sie noch 10 Minuten in etwas Hühnerbouillon. Das Huhn wird zerlegt, ein helles Buttermehl bereitet, mit der Brühe zu sämiger Sauce verkocht, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran gethan, mit Pfeffer gewürzt und mit 2 in Sahne verquirlten Eigelb abgerührt. Man läßt das Huhn darin heiß werden, richtet es in der Mitte der Schüssel an, umgiebt es

mit dem Reis und belegt diesen mit den Zungenstücken. (Sonntagsgericht.)

463. Gänsebraten. (5 Personen. Zeit der Bereitung 3 Stunden.) Eine junge fette Gans wird nach Belieben mit Aepfeln oder Kastanien oder auch nur mit einigen Zweigen Beifuß gefüllt, in eine passende Bratpfanne gelegt, gesalzen und mit knapp 3/4 Liter kochendem Wasser überfüllt und so beinahe 3 Stunden unter öfterem Begießen mit dem Wasser und dem später sich bildenden Fett gebraten, wobei man in der letzten Stunde allmählich Fett von der Sauce füllt. Etwa 5 Minuten vor dem Anrichten spritzt man 2 Löffel kaltes Wasser über die Gans, damit die Haut kroß wird, worauf man die Sauce gut entfettet. Man bindet die Sauce durch Kartoffelmehl, kocht sie mit siedendem Wasser bündig und fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zuletzt hinzu.

464. Taubenfricassee. (5 Personen. Zeit der Bereitung 1 1/2 Stunden.) Man theilt drei Tauben mitten durch, bereitet aus einem Liter Wasser und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract eine gute Bouillon, thut Wurzelwerk, Salz, Gewürz, Zwiebeln und ein kleines Bündel feine Kräuter daran und kocht sie gar. Die Brühe wird durchgegeben, mit einem hellen Buttermehl sämig gekocht, mit 2 Eigelb abgezogen, die Tauben wieder darin heiß gemacht, auch vorher gekochte Semmelklößchen und Spargelstücke hineingelegt und das Fricassee mit einem Reisrand angerichtet. — Auch Huhn ist ebenso zu bereiten, nur muß dies längere Zeit kochen und wird erst nach dem Kochen zertheilt.

Gemüse.

465. Spinatgemüse. (5 Personen. Zeit der Bereitung 45 Minuten.) Man verliest 10 Liter großblätterigen Spinat, kocht ihn in wallendem Salzwasser einige Minuten, schüttet ihn in kaltes Wasser, dann zum Abtropfen auf ein Sieb und drückt ihn gut aus, bevor man ihn mit einer Zwiebel oder einer halben Hand voll Schnittlauch wiegt. — Man zerläßt 60 Gramm Butter, thut 1 Prise Pfeffer und 8 Gramm Liebig's Fleisch=Extract daran und dünstet hierin den Spinat rasch durch. Er wird bergförmig angerichtet und mit gerösteten Brotstiften igelförmig besteckt und mit harten oder pflaumenweichen Eierachteln garnirt.

466. Möhrengemüse. (5 Personen. Zeit der Bereitung bei jungen 1, bei alten 2 Stunden.) Man wäscht junge Mohrrüben, putzt sie und schneidet sie in gleichmäßige Stücke, worauf man sie rasch im Salatschwenker abspült und in guter Fleischbrühe aus Liebig's Fleisch=Extract nebst einer Prise Zucker weich kocht. — Darauf wird eine helle Mehlschwitze bereitet, dieselbe mit der Bouillon zu sämiger Sauce verkocht und die Möhren, die man noch mit gewiegter Petersilie würzt, hineingethan. — Man kann sie nach Belieben mit kleinen inzwischen noch in Salzwasser gekochten Kartoffelstückchen mischen oder zur Hälfte mit Erbsen vermengen.

467. Weißer Kohl. (5 Personen. Zeit der Bereitung 3 Stunden.) Ein großer Kohlkopf wird zerschnitten, in siedendem Salzwasser mit einer Prise Natron abgekocht, gekühlt und abgetropft. In 50 Gramm

Bratenfett schmort man das Kraut, überstreut es mit Salz, Pfeffer und Kümmelkörnern, übergießt es mit $^3/_4$ Liter guter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und dämpft es langsam gar. Man knetet 15 Minuten vor dem Anrichten 25 Gramm Mehl mit 10 Gramm Butter zusammen und thut dies an den Kohl, daß er gebunden wird.

468. Teltower Rübchen. (5 Personen. Zeit der Bereitung 2 Stunden.) Man putzt $^3/_4$ Kilogramm der kleinen Rübchen recht sorgsam. — In 60 Gramm Butter röstet man 15 Gramm feinen Zucker, sowie 30 Gramm Mehl dunkelbraun, fügt knapp $^1/_2$ Liter kochendes Wasser hinzu und bereitet eine dünnsämige Sauce. Die Sauce wird gesalzen, mit einer Messerspitze Cayennepfeffer gewürzt und mit 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract gekräftigt. — Die geputzten Rübchen werden in dieser Sauce auf sehr gelindem Feuer gedünstet, damit sie nicht anbrennen. — Ebenso wie Teltower Rübchen bereitet man „Ottersberger Rüben."

469. Bohnensalat. (5 Personen. Zeit der Bereitung $1^1/_2$ Stunden.) 3 Liter feine Brechbohnen oder Wachsbohnen zieht man ab, bricht sie durch und kocht sie in Salzwasser weich, worauf man sie in ein Sieb schüttet und dort mit kaltem Wasser überspült und gut abtropfen läßt. — In 2 Löffeln kochendem Wasser löst man 4 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und vermischt mit der heißen Bouillon, sowie 3 Löffeln Oel die Bohnen, fügt dann zwei geriebene Schalotten, etwas Pfeffer und knapp 3 Löffel Essig daran und schwenkt nun die Bohnen mit der Sauee so lange, bis sie diese aufgesogen, worauf man den Salat 30 Minuten stehen

läßt, bergförmig anrichtet und mit einem Löffel gehackter Petersilie bestreut.

470. Kartoffelsalat. (5 Personen. Zeit der Bereitung 1 1/2 Stunden.) Die Kartoffeln dürfen nicht mehlreich sein. Man kocht 2 1/2 Liter davon mit der Schale, zieht sie sofort ab, schneidet sie in feine Scheiben, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und übergießt sie sofort mit einer halben Obertasse kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und deckt sie damit 10 Minuten zu. Durch dies Verfahren wird der Kartoffelsalat ganz besonders wohlschmeckend und glänzend. — Nach der angegebenen Zeit vermischt man die Kartoffeln mit 4 Löffeln Oel, einer geriebenen Zwiebel, 3 Löffeln Essig, nach Belieben auch noch mit einer Prise Zucker und 2 Löffeln gewiegter feiner Kräuter, schwenkt ihn behutsam, richtet ihn an und umgiebt ihn mit beliebigem grünen Salat. — In einfachen Verhältnissen kann man statt des Oels 4 Löffel klares Gänsefett oder 75 Gramm ausgebratenen Speck nehmen.

Das Tranchiren und Serviren.

Tranchiren oder Vorschneiden heißt das kunstgerechte Zerlegen des auf den Tisch kommenden Bratens und Geflügels.

Eine kluge Hausfrau übt das Amt des Vorschneidens selbst aus; eine klügere aber schiebt es unter listigen Vorwänden, wie „Ehrenamt", „festere Hand" u. s. w. dem Gatten zu.

Zum Tranchiren gehört Gabel, Messer und ein Wetzmittel. Die Gabel muß groß und zweizinkig sein. Das Messer soll eine spitze, wenig breite, dünne, sehr biegsame Klinge haben. Am tauglichsten ist ein Messer, dessen Klinge bei 15—16 cm Länge unten etwa $2^1/_2$ bis 3 cm breit ist und ganz spitz zuläuft. Die breiten, starken Messer, welche gewöhnlich als Tranchirmesser verkauft werden, sind zu verwerfen.

Als Wetzmittel dient gewöhnlich ein Stahl oder eine Schmirgelstange. Besser als beides ist eine längsgeriefte, in einen Holzgriff eingelassene Stange von Biskuitporzellan.

Das Tranchiren muß mit raschen, entschlossenen Schnitten stets quer zur Faser des Fleisches ausgeführt werden.

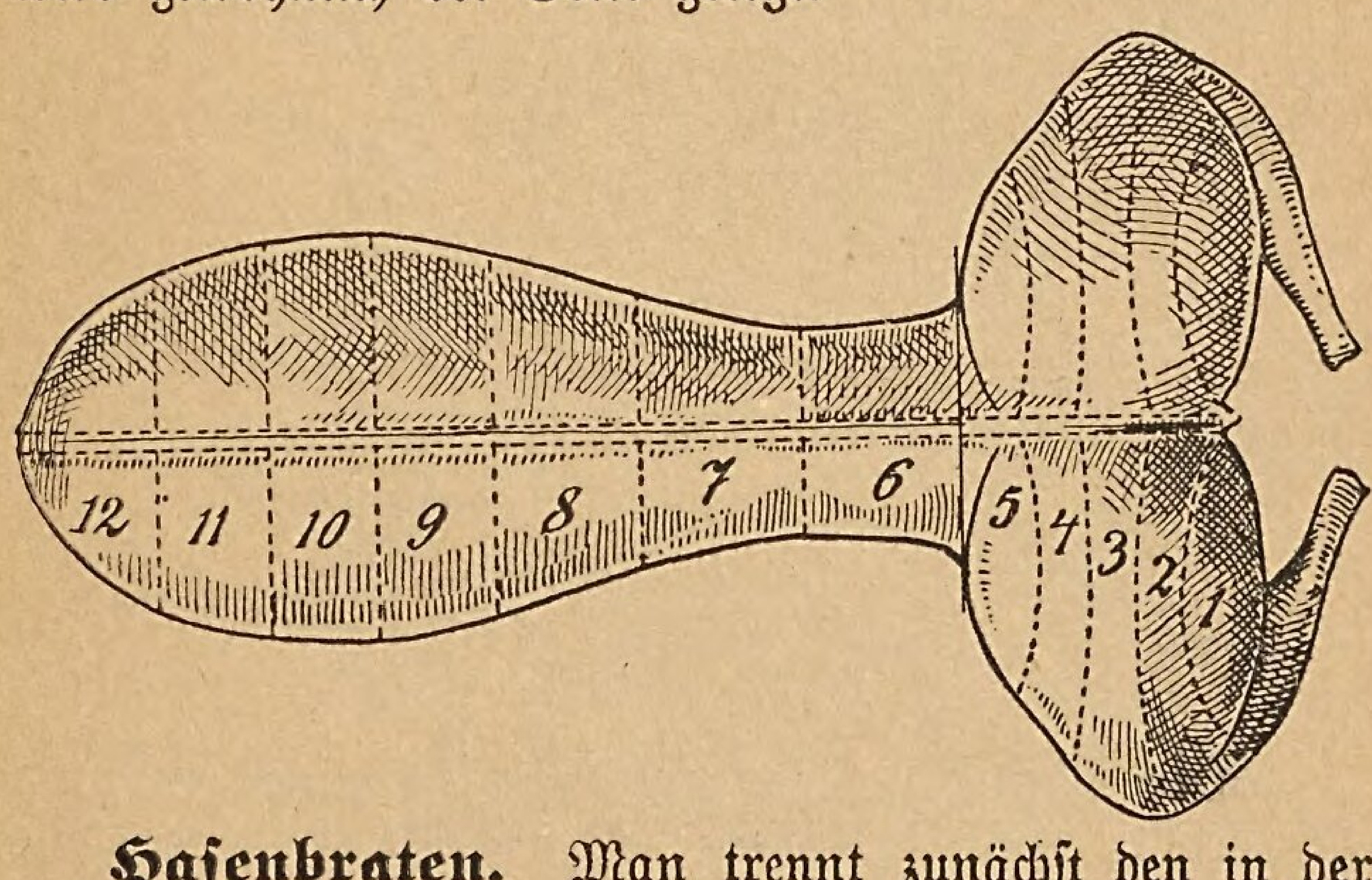
Ein Filetbraten wird vom dünnen Ende aus in gerade oder auch etwas schräge Scheiben von 1 cm Dicke geschnitten und dann wieder zusammengesetzt.

Vom Roastbraten zerlegt man zunächst die obere dicke Seite in centimeterstarke Scheiben, wendet den Braten dann um und greift die untere Seite an.

Beim Kalbsnierenbraten löst man zuerst die Niere mit ihrem Fett los und schneidet sie in dünne Scheiben. Dann zerlegt man den Braten in Cotelettes und giebt zu jeder Cotelette eine Scheibe Niere.

Bei **Kalbsrücken, Hammelrücken, Schweinerücken, Hirsch-** und **Rehrücken** macht man zuerst auf jeder Seite des Rückgrates einen bis auf die Rippen gehenden Längsschnitt und zerlegt dann das Fleisch in centimeterdicke Querscheiben.

Kalbskeule, Hammelkeule, Schweinskeule, Hirsch- und Rehkeule werden zunächst auf der dicken, fleischigen Seite durch schräge, bis auf den Knochen gehende Schnitte in passende Scheiben zerlegt. Dann wendet man die Keule, und nimmt die andere Seite gleicherweise in Angriff. Das dem Bein zunächst befindliche, etwas sehnige Stück wird gewöhnlich bei Seite gelegt.



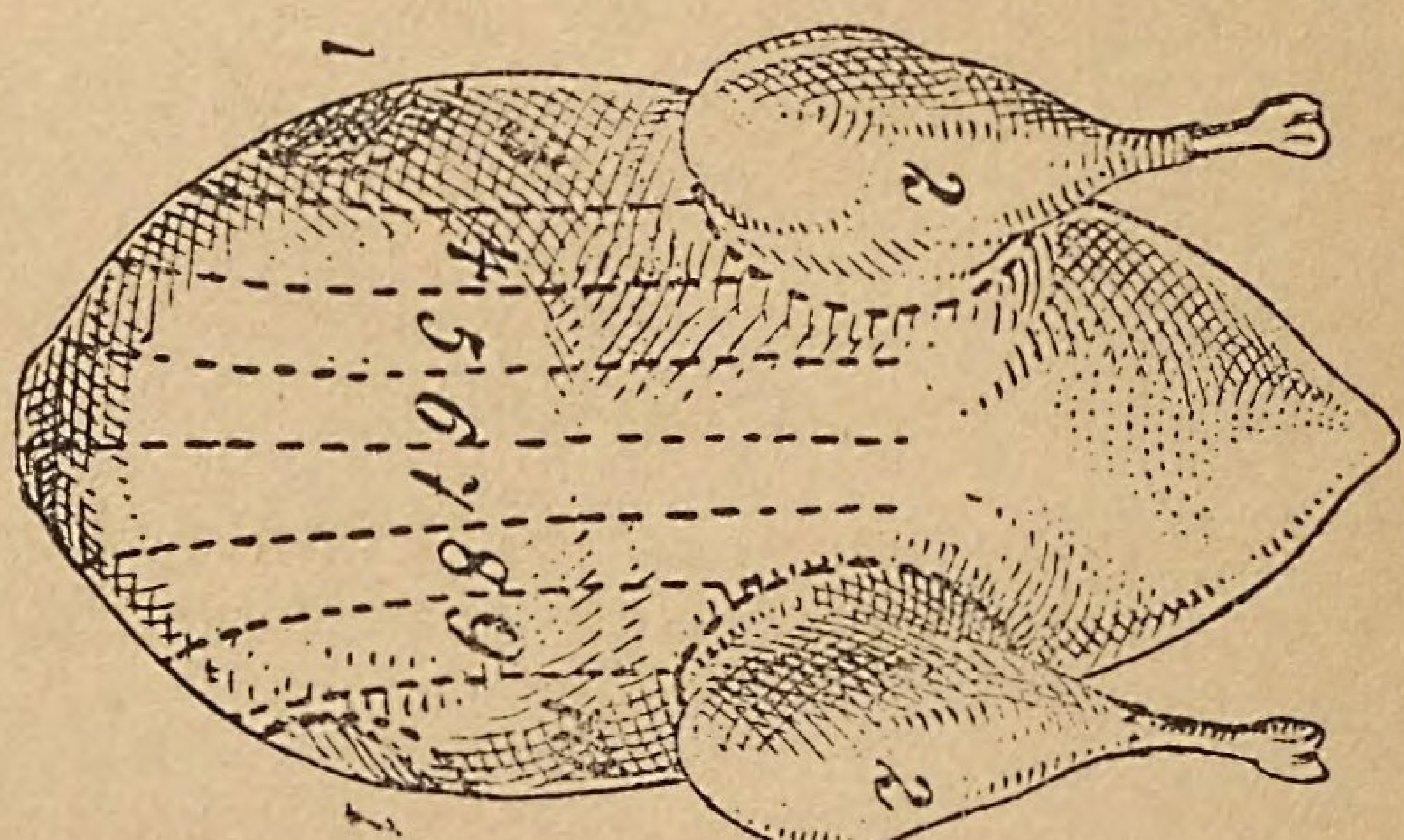
Hasenbraten. Man trennt zunächst den in der Abbildung mit 1, 2, 3 und dann den mit 4, 5 bezeichneten Theil der Keulen mit je einem einzigen Schnitt

los und zerlegt die erhaltenen Stücke in passende Scheiben. Darauf macht man auf jeder Seite des Rückgrates einen bis auf die Rippen gehenden Längsschnitt und schneidet das Fleisch wie vorgezeichnet ab.

Eine andere Art, den Hasen zu tranchiren, besteht darin, daß man mit einem Hackemesser oder einem Hasenbrecher den Rücken in 5—6 Theile, die Keulen in je 2—3 Theile zerlegt und die Stücke dann, wieder in Form eines Hasen zusammengelegt, auf den Tisch bringt.

Hat man den Hasen im Fell gekauft, so empfiehlt sich zur Erleichterung der letzteren Art des Tranchirens folgendes Verfahren.

Man packt den Hasen mit beiden Händen bei den Hinterläufen und hält das Thier so vor sich, daß der Kopf den Fußboden berührt. Dann tritt man dem guten Lampe auf beide Ohren und giebt mit den Armen einen kurzen Ruck nach oben, wodurch die Rückenwirbel ausgelöst werden und sich nachher leicht trennen lassen.

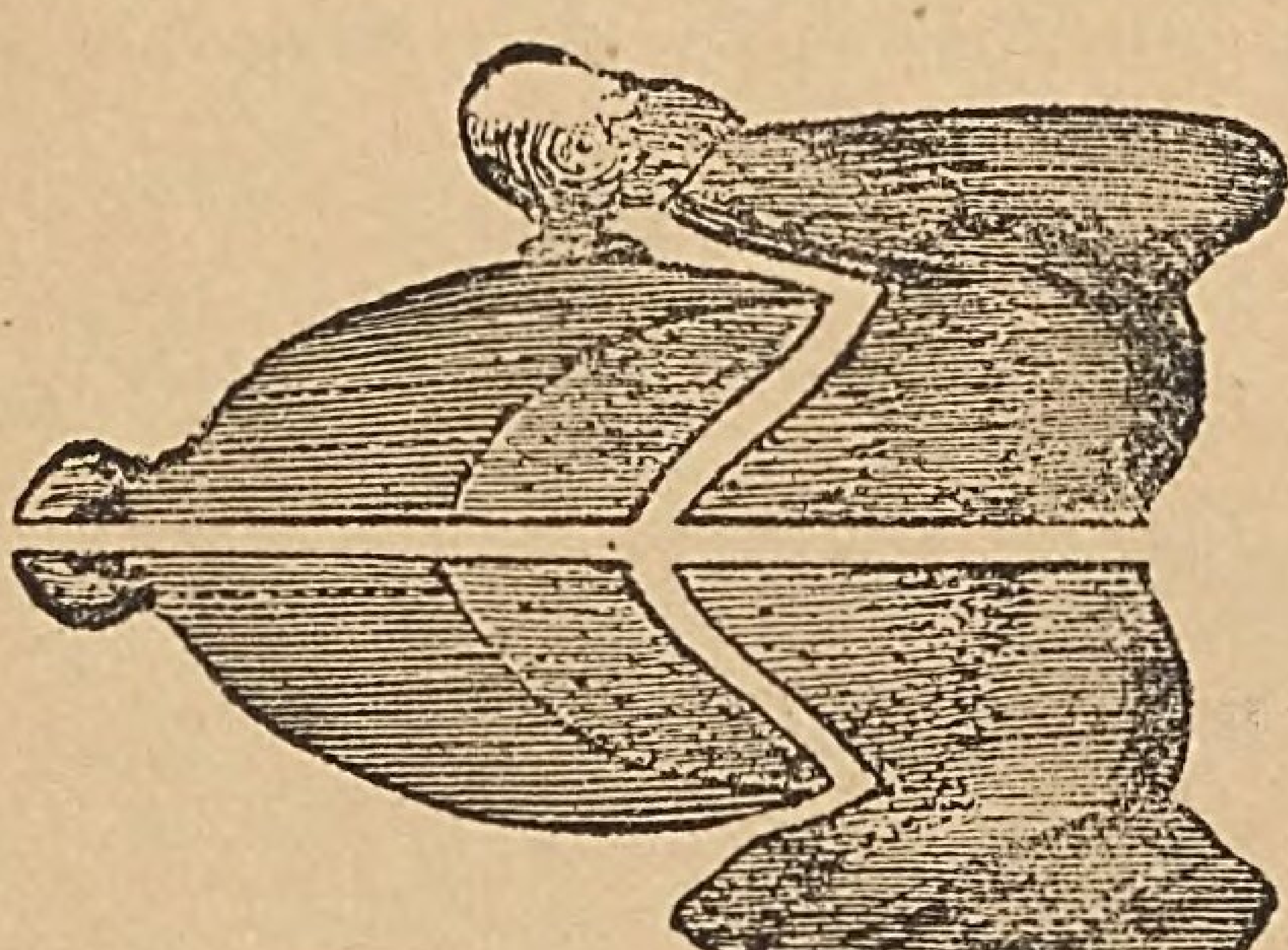


Die Gans. Man trennt zuerst durch einen Rundschnitt (1) die Flügelstutzen los, wobei man soviel Fleisch mitnimmt, daß jeder Stutzen eine Portion giebt. Durch

einen ebensolchen Schnitt (2) löst man die Keulen nebst dem Schenkel aus und trennt die Keule im Gelenk von dem Schenkel, welcher der feinste Bissen an der Gans ist. Nun schneidet man auf beiden Seiten mit den Längsschnitten 3, 4, 5, 6 das Brustfleisch herunter und trennt dann die Gans auf, um die Füllung herauszunehmen.

Ente und **größeres Geflügel** werden in gleicher Weise wie die Gans zerlegt.

Große junge Hühner werden durch einen Längsschnitt halbirt und jede Hälfte durch einen Quer-

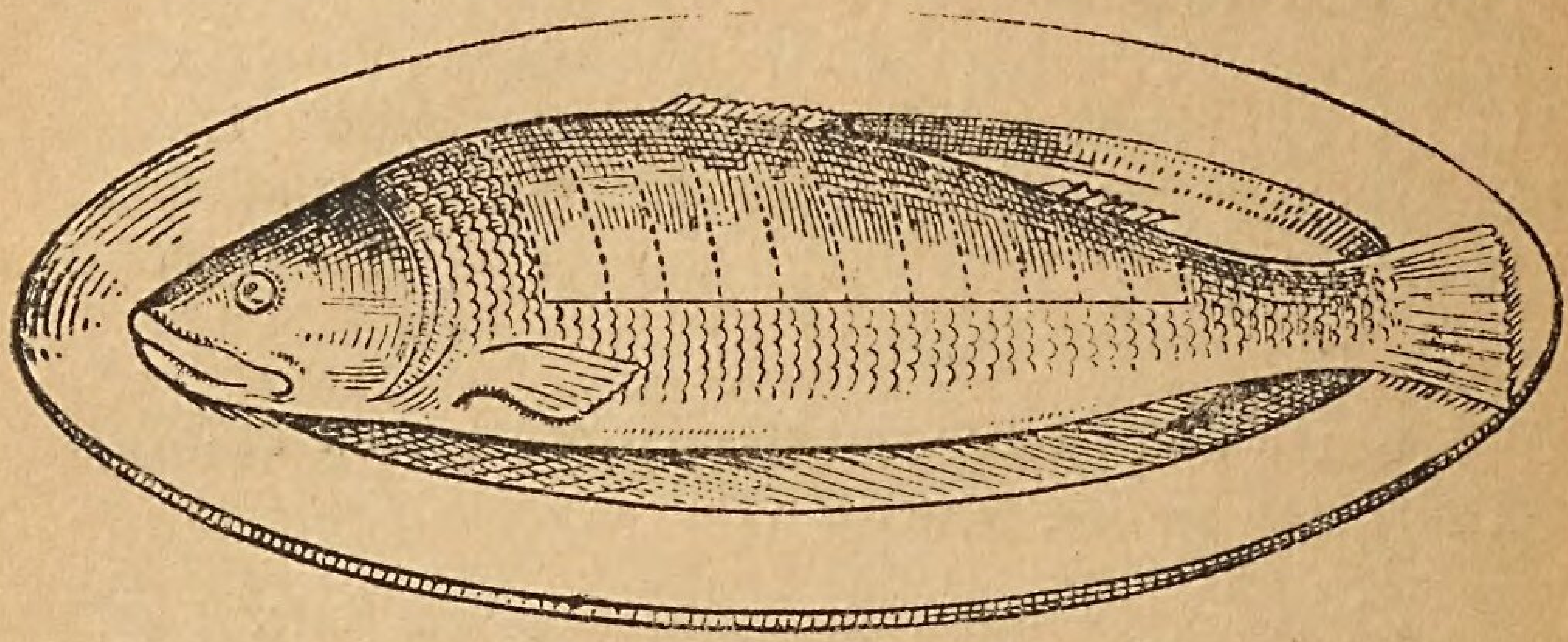


schnitt wieder in 2 Stücke getheilt.

Kleine junge Hühner, Rebhühner, Tauben u. s. w. werden einfach durch einen Längsschnitt in 2 Theile zerlegt.

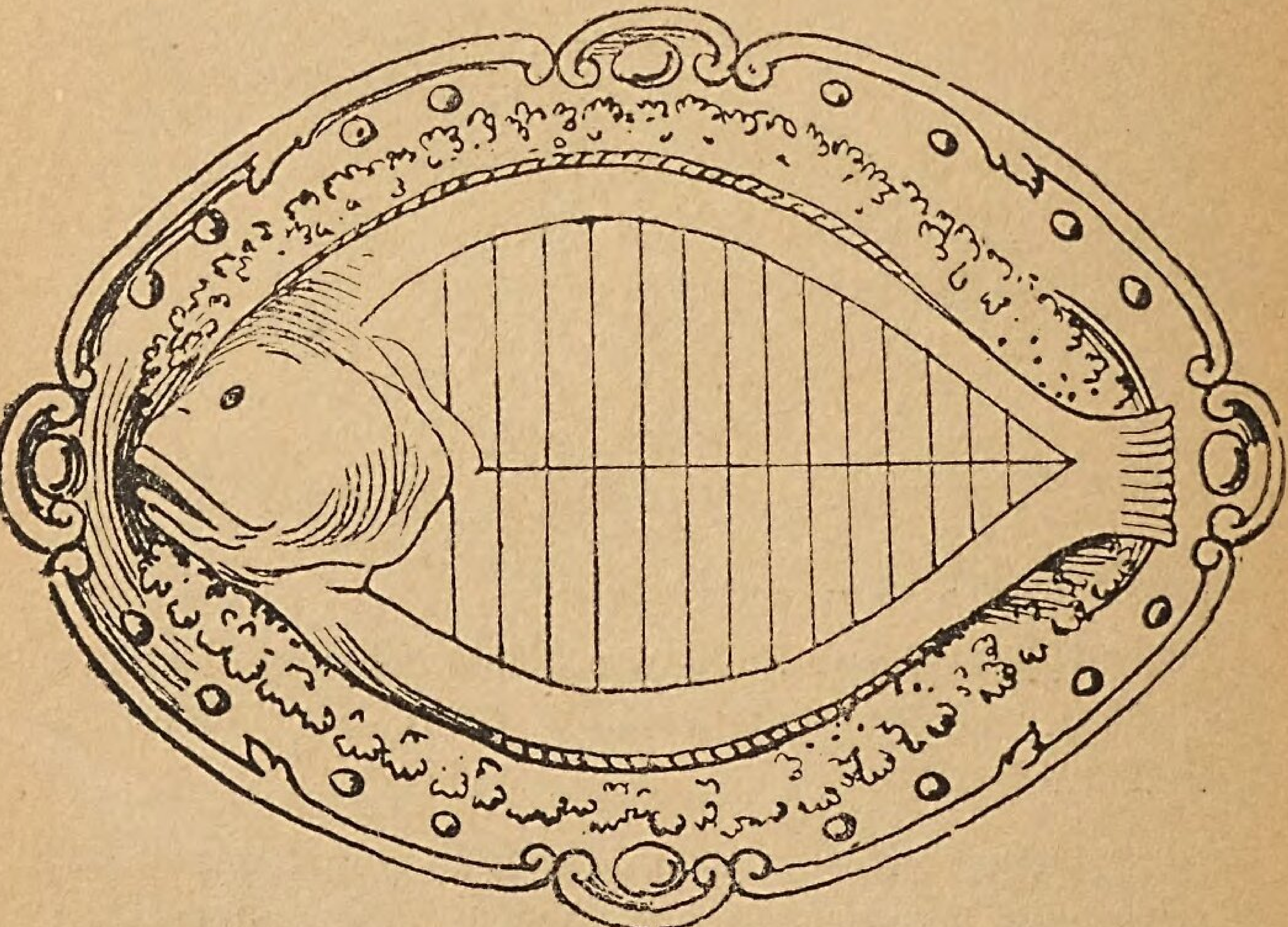
Fische. Alle nur in Fischsud abgekochte Fische werden in der Serviette auf einer Schüssel angerichtet. Beim langen Fisch zieht man mit dem Fischmesser oder der Fischkelle dicht am Rückgrat eine Linie vom Kopf

bis zum Schwanz und theilt dann die Stücke ab, wie



die Abbildung zeigt.

Beim breiten (platten) Fisch zieht man den Strich



genau in der Mitte und zerlegt dann die Hälften in passende Stücke.

Unter Serviren versteht man das Decken des Tisches und das Bedienen bei Tisch.

Decken eines Kaffeetisches. Man legt das Tischtuch sorgfältig auf, so daß der lange Bruch des Tuches genau in die Mitte des Tisches kommt und die vier Enden gleichmäßig herunterhängen. In die Mitte des Tisches kommt ein Tablett mit einer Karaffe frischen Wassers und einigen umgestürzten Wassergläsern, rechts und links von dem Tablett wird das Gebäck, die Sahnenkanne, der Zucker und ev. auch eine Flasche Likör aufgestellt. Die Kaffeekanne findet links neben der Hausfrau Platz. Die Kaffeetassen werden etwa 5 cm von der Tischkante entfernt aufgestellt. Rechts oberhalb der Kaffeetasse placirt man den Kaffeelöffel und einen kleinen Teller, in den eine Serviette glatt hinein gelegt wird.

Decken eines Mittagstisches. Man legt das Tischtuch sorgfältig auf, den langen Bruch des Tuches in die Mitte des Tisches, die Enden gleichmäßig herabhängend.

Dann vertheilt man die großen flachen Teller, wobei die Entfernung der einzelnen Gedecke so zu berechnen ist, daß die dahinterstehenden Stühle einen Zwischenraum von 15—20 cm haben. Sind Messerbänke vorhanden, so stellt man dieselben rechts vom Teller, legt zunächst dem Teller die Gabel auf, dann das Messer, die Schneide dem Teller zugewendet, schließlich kommt der Löffel darüber. Sind keine Messerbänke vorhanden, so legt man links vom Teller die Gabel, rechts Messer und Löffel. Gerade vor den flachen Teller kommt der Kompottlöffel und das Käsebesteck, sowie die Wein- oder Biergläser; links oben vom flachen Teller steht der Kompotteller. Auf den flachen Teller legt man eine

gefaltete Serviette und ein Brödchen. Der innere freie Raum der Tafel wird in der Mitte mit einem Blumen- oder Früchteaufsatz geziert, rechts und links davon vertheilt man die Wasserkaraffen, die Weinflaschen, Salat- und Kompottschalen. Für je 2 Gedecke stellt man ein Salzgefäß hin.

Beim **Serviren** werden alle Speisen von links, alle Getränke von rechts gereicht. Gebrauchte Teller und Bestecks werden mit der rechten Hand von links fortgenommen, reine Teller mit der linken Hand von links eingesetzt.

Getränke.

---

471. Kaffee. Um 1 Liter Kaffee zu bereiten, mahlt man 25 Gramm Kaffeebohnen, welche nicht zu dunkel geröstet sein dürfen.

Den gemahlenen Kaffee schüttet man in eine Literkanne, übergießt ihn mit 1 Liter springend kochenden Wassers und läßt ihn an einer heißen Stelle 10 Minuten ziehen. Dann gießt man 1 Eßlöffel kalten Wassers nach, damit das Kaffeemehl sich setzt, läßt noch einige Minuten ziehen und gießt nun die Flüssigkeit vorsichtig vom Bodensatz ab.

Bei vorstehender Methode erzielt man einen sehr guten Kaffee, doch werden die Bohnen nicht voll ausgenutzt.

Um eine volle Ausnutzung des Kaffees zu erzielen, benutzt man die Karlsbader Kaffeemaschine, welche aus einer Porzellankanne, einem Porzellantrichter, welcher am Boden ein feines Sieb hat, einem Hohldeckel und einem Abschlußdeckel besteht. Man schüttet 25 Gramm gemahlenen Kaffee in den auf die Kanne gesetzten Trichter, deckt den Hohldeckel darüber und gießt soviel kochendes Wasser hinein, daß der Trichter etwa zur Hälfte gefüllt ist. Dann läßt man das Ganze etwa

2 Minuten stehen, damit das Kaffeemehl gehörig aufquillt und gut auslaugt. Nun gießt man, wieder durch den Hohldeckel, langsam soviel kochendes Wasser nach, wie gebraucht wird und servirt den Kaffee, sowie das ganze Wasser durchgelaufen ist.

Dies ist die **schnellste, sauberste und vortheilhafteste Art der Kaffeebereitung.** Der Kaffee schmeckt besser, als ihn irgendwelche Maschine noch so schöner Konstruktion liefert, und die Karlsbader Kaffeemaschine ist leichter und sauberer reinzuhalten als jede andere Maschine.

472. Kaffeeextrakt. Wer zu jeder beliebigen Zeit schnell eine gute Tasse Kaffee zur Hand haben will, mache sich Kaffeeextrakt.

In einen genügend großen Karlsbader Kaffeetrichter schüttet man 100 Gramm gemahlenen Kaffee und gießt nach und nach in kleinen Portionen 1 Liter kochenden Wassers durch den Hohldeckel darauf.

In der Kanne hat man schließlich $^3/_4$ Liter Kaffeeextrakt, von welchem 40—50 Gramm zu einer Tasse guten starken Kaffees ausreichend sind.

Der Extrakt muß in gut verkorkter Flasche kühl aufbewahrt werden und hält sich etwa 14 Tage.

473. Thee. Um 1 Liter Thee zu bereiten, giebt man in die mit heißem Wasser ausgespülte Theekanne 10 Gramm = 4 Theelöffel Thee und gießt sofort $^1/_2$ Liter springend kochendes Wasser auf. Man läßt 2 Minuten ziehen und gießt dann den Rest des Wassers nach. Nun läßt man weitere 3 Minuten ziehen und gießt dann den Thee schleunigst ab, da er sonst bitter wird.

474. Theeextrakt. Um jederzeit schnell eine gute Tasse Thee haben zu können, halte man sich Theeextrakt.

In eine mit heißem Wasser ausgespülte Literkanne bringt man 50 Gramm Thee, gießt etwa $^1/_2$ Liter kochenden Wassers auf, läßt 2 Minuten ziehen und gießt dann den Rest des Wassers nach. Man läßt das Ganze noch 3 Minuten ziehen und gießt dann sofort den Theeextrakt ab. Das Brühen darf im Ganzen nicht länger als 5 Minuten, das Abgießen nicht länger als 1 Minute dauern.

Dieses Verfahren giebt $^3/_4$ Liter Theeextrakt, welchen man auskühlen läßt und dann mit $^1/_4$ Liter Rum vermischt.

Zu einer großen Tasse Thee genügen 30—40 Gramm dieser Mischung.

Gut verkorkt, hält sich der in dieser Weise behandelte Extrakt jahrelang.

475. Chokolade. Um 1 Liter Chokolade zu kochen quirlt man 120 Gramm zerbrochene oder geriebene Chokolade mit $^1/_4$ Liter kalten Wassers vollständig glatt, gießt dann $^3/_4$ Liter Milch an und läßt das Ganze aufkochen.

476. Cacao. Ein mäßig gehäufter Theelöffel Cacao und ebensoviel gestoßener Zucker werden in die Tasse gethan, mit dem Löffel gut durcheinander gerührt und dann mit kochendem Wasser aufgebrüht.

477. Ananasbowle. 4 mittelstarke Scheiben frischer Ananas oder das entsprechende Quantum eingemachter Ananas werden mit 4 Flaschen Moselwein übergossen und kalt gestellt. Man süßt mit 50—60 Gramm

Zucker pro Flasche und giebt beim Anrichten eine Flasche Schaumwein oder 1 1/2 Flasche Selterswasser an.

478. Bischofbowle. 4 Flaschen Moselwein werden mit 1 Flasche leichten Burgunders oder sonstigen rothen Weines gemischt und mit 70—80 Gramm Zucker pro Flasche versüßt. Dann gießt man 10—15 Gramm Bischofessenz hinzu, stellt das Ganze kalt und giebt beim Anrichten eine Flasche Schaumwein oder 1 1/2 Flasche Selterswasser an.

479. Bischof-Essenz wird bereitet, indem man von 3—4 frischen grünen Pomeranzen die Schale fein abschält und mit 100 Gramm Cognac oder 100 Gramm Arac übergießt. Man läßt den Aufguß gut zugedeckt 24—72 Stunden stehen, gießt ihn dann von den Schalen ab und bewahrt ihn gut verkorkt auf.

480. Kardinalbowle. 4 Flaschen Moselwein werden mit 70—80 Gramm Zucker pro Flasche versüßt, dann gießt man 10—15 Gramm Bischof-Essenz hinzu, stellt das Ganze kalt und giebt beim Anrichten eine Flasche Schaumwein oder 1 1/2 Flasche Selterswasser dazu.

481. Erdbeerbowle. 1/4—1/2 Liter frische schöne Walderdbeeren werden in die Bowle gethan und leicht mit Zucker bestreut. Nach einer halben Stunde gießt man 4 Flaschen Moselwein an, süßt mit 50—60 Gramm Zucker pro Flasche und stellt kalt. Beim Anrichten giebt man 1 Flasche Schaumwein oder 1 1/2 Flasche Selterswasser an.

482. Maibowle. Die Blätter und die feinen Triebe von 2 Bündchen Waldmeister werden leicht, aber

sauber mit Wasser abgespült, dann in einen Topf gethan und mit $^1/_2$ Liter Moselwein übergossen. Man läßt den Aufguß eine Stunde ziehen, thut inzwischen $3^1/_2$ Flaschen Moselwein in die Bowle, süßt mit 50 bis 60 Gramm Zucker pro Flasche, und giebt dann den Aufguß, aus dem man etwa $^3/_4$ der Blätter und Triebe entfernt hat, hinzu. Nun stellt man kalt und gießt beim Anrichten 1 Flasche Schaumwein oder $1^1/_2$ Flasche Selterswasser an.

483. Pfirsichbowle. 4 schöne reife Pfirsiche werden halbirt, entsteint, abgehäutet und dann in Scheibchen geschnitten, die man mit 4 Flaschen Moselwein übergießt. Man süßt mit 50—60 Gramm Zucker pro Flasche und stellt kalt. Beim Anrichten giebt man 1 Flasche Schaumwein oder $1^1/_2$ Flasche Selterswasser an.

Soll die Pfirsichbowle schnell fertig sein, so schneidet man die abgehäutete und entsteinte Frucht nicht in Stücke, sondern treibt sie durch ein Sieb und giebt das Mus an die Bowle.

484. Punschbowle. $^1/_2$ Flasche Rum, 1 Flasche Moselwein, 300—350 Gramm Zuckersyrup, $^1/_2$ Liter Wasser und der Saft einer halben Citrone werden bis nahe zum Kochen erhitzt und dann servirt.

485. Kaiserpunsch. $^1/_2$ Flasche Arac, 1 Flasche Rothwein, 300—350 Gramm Zuckersyrup und $^1/_2$ Liter Wasser werden bis nahe zum Kochen erhitzt und servirt, nachdem man noch etwas Bischofessenz herangegeben hat.

486. Madeirapunsch. 1 Flasche Madeira, 1 Flasche Cognac, 300 Gramm Zuckersyrup und $^1/_4$ Liter Wasser werden nahe zum Kochen erhitzt.

487. Burgunderpunsch. $^1/_2$ Flasche Rum, 1 Flasche Burgunder, 300—350 Gramm Zuckersyrup, $^1/_2$ Liter Wasser und der Saft einer halben Citrone werden bis nahe zum Kochen erhitzt und dann servirt.

488. Sherrypunsch. $^1/_2$ Flasche Rum, 1 Flasche Sherry, 300—350 Gramm Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser werden nebst dem Saft einer halben Citrone erhitzt bis nahe zum Kochen und sodann servirt.

489. Glühwein. 1 Flasche Rothwein wird mit einem fingerlangen Stück Zimmet, 10—15 Stück Nelken und 100—150 Gramm Zuckersyrup bis nahe zum Kochen gebracht und servirt.

490. Hoppelpoppel. 1 Flasche Weißwein wird mit einem fingerlangen Stück Zimmt, 10—15 Stück Nelken und 100—150 Gramm Zuckersyrup bis nahe zum Kochen gebracht und servirt.

491. Eierbier, Warmbier. 1 Flasche Weißbier wird mit einer Prise Salz, einem fingerlangen Stück Zimmet, 20—30 Gramm Butter, sowie 50 Gramm Zucker zum Kochen gebracht und dann mit 5—10 Gramm Mehl abgequirlt. Inzwischen schlägt man 5—6 Eigelb mit etwas kaltem Bier in einem passenden Gefäß gut durch und gießt nun das kochende Bier unter lebhaftem Quirlen dazu.

492. Eierwein, Chandau. 1 Flasche Weißwein wird mit 50—60 Gramm Zucker bis nahe zum Kochen gebracht. Inzwischen schlägt man in einem passenden Gefäß 10 Eigelb mit etwas kaltem Wein und 5 bis

10 Gramm Mehl tüchtig durch und gießt dann unter lebhaftem Quirlen den heißen Wein heran. Muß schnell servirt werden.

493. Knickebein. In ein Spitzglas gießt man (bis zu etwa $1/3$ der Höhe) Rum und schlägt vorsichtig ein Eigelb darauf. Auf das Eigelb gießt man eine Schicht Vanille und darauf wieder eine Schicht Maraschino. Das Aufgießen muß so vorsichtig geschehen, daß die Schichten getrennt bleiben.

494. Ponche romain. 2 Eßlöffel Himbeereis, 2 Eßlöffel Ananaseis und 2 Eßlöffel Schlagsahne werden gut durcheinander geschlagen. Die Mischung wird dann weiter mit 2 Eßlöffeln Rum und einem Eßlöffel Vanille gut durcheinander geschlagen und in Schalen servirt, wobei man auf jede Schale noch einen Theelöffel Schlagsahne tupft.

Notizen und eigene Rezepte.

Winke für Küche und Haus.

---

495. Weiße Gipsfiguren zu reinigen. Man kocht einen recht dicken Stärkekleister, überstreicht die Figuren reichlich damit und läßt trocknen. Nach dem Trocknen blättert die Kleisterschicht auf und ist dann vorsichtig zu entfernen.

496. Rostige Plätteisen zu reinigen. Man reibt dieselben mit Petroleum und Asche ab.

497. Seife zu kochen. 1 Kilogramm reines Fett oder $1^1/_4$ Kilogramm Haushaltfett werden mit 500 Gramm Seifenstein und 4 Liter Wasser $1^1/_2$ Stunde gekocht. Dann setzt man weitere 4 Liter Wasser zu und kocht wiederum $1^1/_2$ Stunde, worauf die Seife erkalten muß und abgenommen werden kann.

498. Fleckenwasser für Flecke aller Art. 50 Gramm Seife werden in möglichst wenig Wasser gelöst und die Lösung mit 250 Gramm Sprit, 100 Gramm Salmiak und 50 Gramm Benzin vermischt.

499. Feine Blousen und Schürzen auf Neu zu behandeln. Die Stücke werden mit weißer

Seife in warmem Wasser zweimal durchgewaschen, sofort zweimal in kaltem Wasser gespült und dann, wenn nöthig, leicht geblaut. Gestärkt werden die Sachen nicht, da die Stärke obenauf liegen bleiben würde. Um den Sachen nun Neuglanz zu geben, quirlt man Kartoffelmehl in kaltem Wasser glatt, gießt das Gequirlte in kochendes Wasser und läßt unter Rühren tüchtig aufkochen.

Mit dieser Flüssigkeit behandelt man dann die Sachen wie Stärkwäsche.

Handelt es sich um farbige Sachen, so giebt man in das Waschwasser einen Schuß Essig, damit die Farben nicht ausgehen.

500. Emaillirte Töpfe zu reinigen. Wenn emaillirte Töpfe im Laufe der Zeit innen braun und unansehnlich geworden sind, füllt man dieselben bis zum Rand mit kaltem Wasser, giebt je nach Größe 1 bis 2 Eßlöffel halb Chlorkalk, halb Pottasche hinein und läßt tüchtig damit kochen, bis die Emaille wieder sauber ist. Dann seift man die Töpfe aus und spült so lange mit kaltem Wasser, bis der Chlorgeruch verschwunden ist.

501. Wollene Kleidungsstücke vor Motten zu bewahren. Die Sachen werden zunächst tüchtig geklopft, gebürstet und von Flecken befreit. Dann wird das Spinde, in welchem die Aufbewahrung stattfinden soll, sauber ausgefegt, mit einem Tuch nachgewischt, und nun am Boden mit Insektenpulver und grob gestoßenem weißen Pfeffer bestreut, auch empfiehlt es sich, in die Fugen des Spindes, mittels eines dazu vorgerichteten Gummiballes, Insektenpulver einzublasen. Schließlich legt man noch ein leinenes mit Stückenkampfer gefülltes

Beutelchen in das Spinde. Die Sachen werden nun hineingehängt und hat man nur alle 4 Wochen etwas frisches Insektenpulver in das Spinde zu stäuben.

In dieser Weise werden Sachen aufbewahrt, welche während des Sommers hin und wieder benutzt werden.

Für **dicke Wintersachen**, welche im Sommer nicht benutzt werden, wird das Spinde in gleicher Weise vorbereitet und die Sachen werden ebenfalls wie vor gereinigt, dann aber mit grob gestoßenem weißen Pfeffer bestreut und mit Insektenpulver bestäubt. Außerdem steckt man in die Taschen der Kleidungsstücke noch haselnußgroße Kampferstücke, bringt jedes Kleidungsstück auf einen Kleiderbügel und näht es mit diesem vollständig in einen leinenen Bezug ein. Das Einnähen muß gut und sorgfältig geschehen, es darf nur die kleine Oeffnung für den Haken des Kleiderbügels bleiben. Vor dem völligen Zunähen des Bezuges wirft man in diesen noch einige Stücke Kampfer hinein. Sachen, welche in dieser Weise fortgehängt werden, brauchen während des ganzen Sommers weder geklopft noch gelüftet zu werden.

Der Kampf gegen die Motten beginnt gewöhnlich Mitte Mai, in warmen Jahren jedoch schon Ende April.

502. Silbersachen zu putzen. Man taucht ein wollenes Läppchen in heißes Wasser, drückt leicht aus, reibt das Läppchen mit Silberseife ein und bringt den Schaum auf die Silbersachen. Nach einigen Minuten reibt man die Sachen mit einem leinenen Lappen ab und putzt sie zum Schluß mit einem Leder nach.

503. Rostflecke, Dintenflecke, Rothweinflecke aus Leinewand zu entfernen. Frische derartige Flecke lassen sich gewöhnlich durch mehrfaches starkes

Befeuchten mit Citronensaft entfernen. Aeltere Flecke werden mit warmem Wasser gewaschen, mit schwachem Eau de Javelle betupft und kalt nachgespült.

504. **Fettflecke** aller Art entfernt man durch Ausreiben mit Benzin.

505. **Zuckerflecke** entfernt man durch Auswaschen mit warmem Wasser.

506. **Lichtflecke** bedeckt man mit einem Stück weißen Löschpapiers, läßt dann eine Messerklinge über einer Spiritusflamme oder auch über einer Petroleumlampe heiß werden und drückt damit auf den mit Löschpapier bedeckten Fleck, wodurch die Lichtmasse schwitzt und in das Löschpapier einzieht.

507. **Waschen empfindlicher seidener und wollener Stoffe,** Stickereien, Shawls, Tischdecken u. s. w. Man übergießt 250 Gramm Quillayarinde mit 10 Liter warmen Wassers, läßt 24 Stunden stehen und gießt dann die Flüssigkeit von dem Bodensatz ab. In dieser Flüssigkeit läßt man nun die zu reinigenden Sachen 12 Stunden liegen, reibt sie dann darin leicht durch, drückt die Flüssigkeit heraus und trocknet wollene Sachen an der Luft. Seidene Sachen werden durch Pressen zwischen trocknen Tüchern möglichst von der Feuchtigkeit befreit und dann in noch feuchtem Zustande geplättet.

508. **Gewachste Möbel** von Flecken zu befreien. Man trägt mit einem Leinenlappen Bohnerwachs ganz dünn auf, reibt mit einem Wolllappen nach und bürstet schließlich mit einer nicht zu harten Bürste tüchtig über.

509. Petroleumlampen zu behandeln. Das Bassin muß mindestens alle 3 Monate mit warmem Sodawasser gereinigt werden. Der Docht ist mindestens alle 6 Monate zu erneuern, da er sonst verfilzt. Brennt man nicht allerbestes Petroleum, so empfiehlt es sich, von Zeit zu Zeit einen Theelöffel Kochsalz in das Bassin zu geben.

510. Teppiche aufzufrischen. Man bestreut einen großen Teppich mit etwa 1 Pfund Sauerkohl und reibt den Kohl mittels eines Teppichbesens tüchtig hin und her, bis die Farben wieder rein hervortreten. Für Smyrnateppiche ist dieses Verfahren nicht anzuwenden.

511. Polirte Möbel zu reinigen. Man nimmt lauwarmes Wasser und gießt pro Liter 30 Gramm Ammoniak (Salmiakgeist) hinzu. Dann reibt man die Möbel mit einem in diese Flüssigkeit getauchten Woll-lappen tüchtig ab, ledert mit lauwarmem Wasser nach und trocknet mit einem leinenen Tuch kräftig ab. Zum Schluß polirt man mit einem trocknen Wolltuch über.

Notizen und eigene Rezepte.

Die Haus-Apotheke.

Die Wichtigkeit, oder vielmehr die unbedingte Nothwendigkeit, stets einen kleinen Vorrath von Arzneimitteln bereit zu haben, welche bei leichten Krankheitsfällen und Verletzungen ausreichende Dienste leisten, wird leider im Haushalt noch sehr wenig anerkannt.

Im gewerblichen Leben sind die Behörden längst mit strengen Vorschriften über diesen Punkt eingeschritten, aber derselbe Mann und Familienvater, der für seinen vielleicht nur kleinen gewerblichen Betrieb zum Halten eines Arzneischatzes gezwungen ist, denkt nicht daran, nun auch für seine Familie eine Hausapotheke zu beschaffen. Da ist es denn Pflicht der Hausfrau, für diese Nothwendigkeit einzutreten. Aber wie? Mit dem Halten einiger Hausmittel nach Großmutters Art ist nichts gethan, dieselben stiften oft mehr Schaden als Nutzen. Da werden große Düten verschiedener Kräuter und Thees gekauft, und hier und dort hingepackt. Monate lang liegen dieselben unberührt, werden verkramt, von Staub beschädigt, von Würmern angefressen, und sind dann im Fall eines plötzlichen Gebrauchs nicht zu finden, oder sind unappetitlich und wirkungslos geworden. Das heißt einfach: Geld fortwerfen. Denn die heutige

Arzneikunde ist im Stande, fast alle Arzneimittel in eine Form zu bringen, welche von appetitlichem Aussehen ist und wenig Raum einnimmt, dabei infolge sorgfältiger Herstellung und sachgemäßer Verpackung Jahre lang haltbar und wirksam bleibt.

Herr Apotheker S. **Radlauer**, Besitzer der **Kronen-Apotheke** in **Berlin W., Friedrichstraße 160**, hat es dankenswerther Weise unternommen, in nachstehender Aufstellung diejenigen Medikamente anzugeben und zu erläutern, welche bei Anlage einer Haus- und Reise-apotheke zu berücksichtigen sind.

Allgemeine Mittel.

Arnikatinktur. Aeußerlich; verdünnt, zu Umschlägen bei Wunden und Quetschungen.

Baldriantropfen. Bei Magenbeschwerden und nervösem Kopfweh mehrmals täglich 20—30 Tropfen auf Zucker zu nehmen. (Kinder erhalten die Hälfte der Dosis.)

Bleiessig. Aeußerlich. Bei Brandwunden und Entzündungen 20 Tropfen mit einem halben Liter Wasser verdünnt aufzulegen.

Choleratropfen. Bei Diarrhoe einhalb- bis einstündlich 20—30 Tropfen auf Zucker zu nehmen. (Bei Kindern entspricht die Zahl der Tropfen der Anzahl der Jahre.)

Aus der Kronenapotheke S. Radlauer, Berlin W., Friedrich-Straße 160; siehe auch Inserat.

Salmiakgeist. Aeußerlich. Als Riechmittel bei Ohnmachtsanfällen und beim Schnupfen anzuwenden, ferner unmittelbar nach Insektenstichen auf die betreffenden Stellen zu gießen.

Zahntropfen. Bei Zahnschmerzen 4—5 Tropfen auf ein Stückchen Watte zu gießen und in den hohlen Zahn zu stecken.

Essigäther. Bei Ohnmachtsanfällen 5—10 Tropfen auf Zucker zu nehmen, bei Kopfschmerzen Stirn und Schläfe einzureiben.

Salicylvaseline. Bei Hautentzündungen, Wundlaufen; gegen aufgesprungene Hände und Lippen; Wolf, Durchreiten.

China-Tabletten. Gegen Fieber, Malaria 2c.

Bromsalz-Brausepulver. Bei nervösen Beschwerden, namentlich Migräne, Gemüths-Erregungen, Herzklopfen, leichten fieberhaften Zuständen in einem halben Glase frischen Wassers zu nehmen.

Chlorsaure Kalitabletten oder Pastillen. Bei Schlingbeschwerden, Halsentzündung, Heiserkeit — im Munde eine zergehen lassen in stündlicher Wiederholung.

Doppeltkohlensaure Natrontabletten. Bei Sodbrennen, Magenbeschwerden 2c. mehrere zu nehmen.

Aus der Kronenapotheke S. Radlauer, Berlin W., Friedrich-Straße 160; siehe auch Inserat.

Rhabarbertabletten. Bei Verstopfung 2 bis 3 Tabletten zu nehmen.

Salmiakpastillen. Gegen Husten und Heiserkeit.

Citronensäurepastillen u. **Citronen-Essenz.** Durstlöschend und erquickend.

Hals- und Hustenmittel.

Chlorsaure Kali-Pastillen vermehren den Speichel bei Hustenreiz und Heiserkeit und sind statt Gurgelwasser zum portativen Gebrauch sehr beliebt. Die unachtsam mit heißem Wasser bereiteten Lösungen von chlorsaurem Kali (Kali chloricum), das Hinunterschlucken solcher concentrirten Lösungen und die Unbeholfenheit, namentlich der Kinder, beim Gurgeln wirken oft verderblich, weshalb viele Aerzte die dosirten chlorsauren Kalipastillen gern empfehlen. Dieselben mit Tolubalsam bereitet, sind wegen der Annehmlichkeit des bequemen portativen Gebrauchs an Stelle des Gurgelwassers sehr beliebt geworden. Wie Bonbons genommen, bespült die entsteheude Salzlösung die Mund- und Rachenwände langsam und wirkt präciser.

Spitzwegerichbonbons, Eucalyptusbonbons, Zwiebelbonbons, Fenchelhonig, Johannisbeersaft sind gute Linderungsmittel für den Husten.

Aus der Kronenapotheke S. Radlauer, Berlin W., Friedrich-Straße 160; siehe auch Inserat.

Magen- und Verdauungsmittel.

Pepsin. Pepsin-Pastillen. Pepsin-Essenz. Besonders diese letztere Essenz ist außerordentlich wirksam durch ihren konstanten Pepsingehalt mit Salzsäure.

Dr. Friedländer's Pepsin-Salzsäure-Dessert-Dragées, bereitet aus Pepsin, Salzsäure, Bitterstoff und aromatischem Pulver, sind als ein höchst angenehmes und wirksames Verdauungsmittel anerkannt.

Die Wirkung des darin enthaltenen besten Pepsins wird durch die Salzsäure ganz bedeutend erhöht und zeichnet sich in dieser Komposition durch Haltbarkeit aus. Zahlreiche Aerzte bevorzugen deshalb die Pepsin-Salzsäure-Dragées gegenüber den flüssigen Präparaten, weil sie sich nicht nur als vorzügliches Digestivum, sondern auch durch den Gehalt an Chinchonidin und pflanzlichen Bitterstoffen als Stomachicum bewähren. Das angenehme Einnehmen, schadlos für die Zähne, die handliche Packung, bequem zum portativen Gebrauch, gestatten die ärztliche Ordination besser zu befolgen. Die Masse in den Dragées ist sehr weich und außerordentlich leicht löslich. Der Preis stellt sich in Anbetracht der Zahl der Dosen billiger als der der Essenz.

Bemerkenswerth. Bei Gebrauch der Pepsin-Salzsäure-Dessert-Dragées vermindern sich Constipationen. Die durch diese Pastillen herbeigeführte vollständige Verdauung der Speisen bewirkt in den meisten Fällen eine leichte, regelmäßige Entleerung und macht Abführmittel entbehrlich. Dieselben werden empfohlen von Professor Dr. Eulenburg, Prof. Dr. Jakobsohn, Prof. Dr. Bergmann, Geheimrath Dr. Ring, Geheimrath Dr. Struck-

---

Aus der Kronenapotheke S. Radlauer, Berlin W., Friedrich-Straße 160; siehe auch Inserat.

Ernährungs- und Kräftigungsmittel.

Apotheker Radlauer's knochenbildendes Kinderzwiebackmehl ist infolge seiner Blut, Fett und knochenbildenden Substanzen ein vortreffliches Nahrungsmittel für Kinder und leistet bei Durchfall, Verdauungsschwäche, Magen- und Darmkatarrhen denselben vorzügliche Dienste.

Radlauer's Hafermehl-Cacao ist als vortreffliches Getränk an Stelle von Cacao und Kaffee bei Diarrhoe, Magen- und Darmkatarrhen für Erwachsene besonders zu empfehlen.

Eisenalbumin-Chocolade, wirksamstes und leicht verdauliches Eisenpräparat in angenehmer Form; enthält 10 $^0/_0$ ferrum albuminatum siccum.

Radlauer's China-Wein, mit bestem alten Malaga bereitet.

(Der von mir dargestellte Wein enthält die wirksamen Bestandtheile der besten Chinarinden, in reinem, unverdünnten Malaga, demjenigen Weine, der am besten die Extraktivstoffe der Chinarinde in Lösung aufnimmt. Neben den belebenden und kräftigenden Eigenschaften des Malaga-Weins hat nun dieser China-Malaga-Wein, im Geschmack auch angenehm, noch nervenstärkende und Appetit anregende Wirkung, weshalb er als vorzügliches Tonicum und Stomachicum für schwächliche Personen und Reconvalescenten in ärztlichen Kreisen und beim Publikum beliebt und sehr verbreitet ist.)

Aus der Kronenapotheke S. Radlauer, Berlin W., Friedrich-Straße 160; siehe auch Inserat.

Eisen-China-Wein enthält 1—2 % eines sehr leicht verdaulichen Eisenpräparates. Zum Kurgebrauch wird bei Entnahme von 6 Flaschen, die auch successive mittelst Bon entnommen werden können, die siebente Flasche gratis als Rabatt gewährt.

Coca-Wein, anregende, belebende, erfrischende Wirkung.

Condurango-Wein und **Condurango-Fluid-Extract.** Aus bester Matapero-Rinde nach Art des durch Digestion und Einkochen concentrirten Decoctes mit Salzsäuregehalt in bestem Medicinalwein dargestellt. Nach zahlreichen Versuchen als gutes Tonicum und Stomachicum anerkannt. Bei 6 Flaschen ½ Flasche oder $^1/_1$ Flasche Rabatt.

Coca-Wein, in ähnlicher Weise dargestellt, hat sich bei nervösen, hysterischen Leiden als wirksames, erfrischendes Mittel bewährt.

Cocafluidextract, Colafluidextrakt, Condurango-Fluidextrakt.

Radlauer's Colanuß-Wein und **-Liqueur** und **Colatabletten** gegen körperliche und geistige Anstrengungen, Strapazen. Die Colanuß wird bereits seit langer Zeit von den Afrikareisenden Professor Dr. Schweinfurt, Gerhard Rolfs &c. als ein Tonicum und Stimulans warm empfohlen. — **Süßer Tokayer-Kinder-Wein, Heidelbeer-Wein.**

Aus der Kronenapotheke S. Radlauer, Berlin W., Friedrich-Straße 160; siehe auch Inserat.

Mund- und Zahnmittel.

Radlauer's Antiseptische Mundperlen (Combination von Thymol, Menthol, Saccharin, Eucalyptol, Vanillin und ätherischen Oelen in Pillenform, von angenehmem Geschmack) zum Einnehmen. Deutsches Reichspatent angemeldet. Zur rationellen Desinfektion der Mund- und Rachenschleimhäute und Mandeln und Beseitigung des üblen Mundgeruches. Schutzmittel gegen Anginen. Unentbehrlich für Kinder.

Antiseptische Mundwasser, Zahnpulver und **Zahnseifen** aus den von Prof. Miller (vom zahnärztlichen Institut) empfohlenen, Zähne und Zahnfleisch best konservirenden Ingredienzien dargestellt, in wohlschmeckender concentrirter Composition. Aerztlich viel empfohlen. — **Zahnplomben,** außerordentlich haltbar, werden nach wenigen Minuten hart, weiß. Leicht anwendbar.

Radlauer's Eucalyptus-Mund- und **Zahnessenz. Dr.** Försters Zahntinctur. Thymolmundwasser. **Eau de Botot.** Salicylmundwasser. Eucalyptus-**Zahnpulver. Dr.** Abbot's **Zahnpulver. Dr.** Suersen's **Zahnpulver. Englisch Camphor-Zahnpulver. Odontine** Zahnpasta. **Engl.** Sherry Tooth-Paste.

Haar- und Hautmittel.

Haarwasser und **Chinin-Haarwasser** mit Glycerin- und Ricinus-Oel, sehr wohlthuend und von

---

Aus der Kronenapotheke S. Radlauer, Berlin W., Friedrich-Straße 160; siehe auch Inserat.

angenehmem Geruch. Das Haar behält natürlichen Glanz und Weichheit. Schinnen entfernend, von Aerzten empfohlen. **Spiritus saponatus kalinus** zu Kopfwaschungen, Schinnen entfernend, von Aerzten viel empfohlen.

Bay-Rum. China-Pomade. Franzbranntwein. Honigwasser. Dr. Lassar's Haarkur, bestehend aus Sublimatlösung, Naphtol-Alcohol, Salicyl-Oel. **Vaselinpomade.**

Bismuth-Haarfärbemittel, garantirt unschädlich, zum Braunfärben des Haares.

Apotheker Radlauer's Haarfärbe-Regenerator, bleifrei, blond oder schwarz, und daher garantirt unschädlich für die Gesundheit, hat die ausgezeichnete Eigenschaft, die ursprüngliche Farbe jedes Haares, sei es blond, braun oder dunkel gewesen, in den meisten Fällen wieder herzustellen. Es ist kein unnatürliches Haarfärbemittel, wie Nußextrakt, Höllenstein oder Bleizucker, sondern seine chemische Wirkung beruht darauf, daß es dem Haare den fehlenden natürlichen Haarfarbstoff (Schwefelpigment) einfach wieder zuführt. Während die bisherigen Haarfärbemittel einerseits durch ihren Gehalt an Blei oder Höllenstein der Gesundheit sehr nachträglich sind, andererseits das Färben mit Nußextrakt täglich wiederholt werden muß und das Gefärbtsein sofort erkennen läßt, stellt Radlauer's Haarfärbe-Regenerator die ursprüngliche Farbe auf natürlichem Wege in den meisten Fällen wieder her.

Aus der Kronenapotheke S. Radlauer, Berlin W., Friedrich-Straße 160; siehe auch Inserat.

Artikel zur Hautpflege: Enthaarungsmittel Depilatorium. Sandmandelkleie. Crême Simon. Ichthyol-Lanolin-Seife, Centrifugirte Toilette-Seifen, Glycerin-Crême. Crême Pulcherine à la Vaseline (Vaseline benzoat) gegen spröde Haut, Mitesser, schlechten Teint. **Kummerfeld'sches Waschwasser. Flüssige Glycerin-Seife** (eigenes Fabrikat), der Sarg'schen bevorzugt, bewirkt die beste Hautpflege, vielfach erprobt. **Vaseline-Seife,** mildeste Seife. **Antiseptische Toilette-Essige** (Carbol-Vinaigre), angenehmer als reine Carbolsäure. **Salicyl-Vaseline** in praktischen Etuis. **Salicyl-Streupulver** als Fuß- und Handschweißmittel in Streubüchsen. **Salicyl-Borsäure-Fußschweißmittel**, aromatisch, den üblen Geruch beseitigend. **Riechsalz-Flacons** und **Essigäther-Flacons** in praktischen Etuis.

Desinfektions- und Luftreinigungsmittel für Zimmer.

Apotheker Radlauer's Koniferen-Geist. Gutachten des Prof. Dr. Reclam zu Leipzig über Apotheker Radlauer's Koniferen-Geist in Nr. 1 „Die Gesundheit", Zeitschrift für öffentliche und private Hygiene.

Der Koniferen-Geist von Apotheker S. Radlauer Kronenapotheke, Berlin W., ein sorgfältig aus den jungen Sprossen der Fichten bereitetes Destillat, zeichnet sich vor zahlreichen von mir untersuchten ähnlichen Präparaten durch Wirksamkeit und Wohlgeruch aus. Durch einen Zerstäuber in der Luft verbreitet, reinigt er für eine

Aus der Kronenapotheke S. Radlauer, Berlin W., Friedrich-Straße 160; siehe auch Inserat.

gewisse Zeitdauer die Zimmerluft und parfümirt dieselbe angenehm.

Bei Infektionskrankheiten wird der Koniferen-Geist mit Zusatz von Lysol geliefert.

Hühneraugenmittel.

Radlauer's Hühneraugenmittel Salicyl-Collodium. Nach kurzer Zeit läßt sich die Hornhaut abziehen und der Kern nach und nach herausheben.

Hühneraugenpflaster, erweichend und schmerzstillend.

Hühneraugenringe, Ballenringe.

Radlauer's Touristenpflaster (Guttapercha-Salicyl-Pflastermull) unentbehrlich für jeden Touristen gegen wundgelaufene Hautstellen. **Cornpflaster.**

Abführmittel in angenehmer Form.

Tamarinden-Konserven, Konfekt von Pulpa Tamarindorum mit Chokolade und Zucker überzogen, sehr wohlschmeckend und sicher wirkend. Für Kinder genügt 1/2, für Erwachsene 1 Konserve. **Tamar-Indien.**

Dr. Velten's eröffnendes Konfekt, von angenehm aromatischem Geschmack, Ersatz für den übelschmeckenden Sennesblätter- und St. Germainthee, deren

---

Aus der Kronenapotheke S. Radlauer, Berlin W., Friedrich-Straße 160; siehe auch Inserat.

Bestandtheile darin enthalten sind, bewirkt ohne Belästigung und Schmerz breiigen Stuhl. **Weißes Konfekt** für Kinder Dosis 1, rosa Konfekt für Erwachsene 2—3 Stück.

Pillen aus Kurella'schem Brausepulver in Flacons mit Maaß.

Rhabarber-Pillen, angenehm zu nehmen, auch für Kinder.

Rhabarber-Tabletten. Rhabarber, klein geschnitten. **Englisches abführendes Brausepulver** in Etui.

Efferveseirendes Fruchtsalz, angenehm zu nehmen, beliebter als das engl. abführende Brausepulver.

Blutreinigungs-Essenz aus Frangul. Viola, Spec. lignor. **Cascara-sagrada-Wein. Sagrada-Pillen. Glycerin-Suppositorien,** flüssig Glycerin enthaltend.

Enos-Fruit-Salt. Karlsbader Salz, natürlich. **Karlsbader Salz,** künstlich. **Rhabarbertinktur. Marienbader Salz,** echt. **Abführ-Pillen in Dragée-Form,** gut wirkend.

Tamarinden-Essenz, abführend.

Aus der Kronenapotheke S. Radlauer, Berlin W., Friedrich-Straße 160; siehe auch Inserat.

Verschiedenes.

---

512. Backpulver. Auf 1 Kilogramm Mehl, welches verbacken werden soll, nehme man: 10 Gramm Natron bicarbonicum und 20 Gramm Cremor tartari; oder 5 Gramm feinst geschlämmte Kreide und 20 Gramm Cremor tartari; oder 15 Gramm Hirschhornsalz.

513. Ranzige Butter zu verbessern. Man knete die Butter zuerst tüchtig mit frischer süßer Milch, und dann mit kaltem Wasser so lange durch, bis alle Milchtheile wieder entfernt sind.

514. Citronen aufzubewahren. Um Citronen längere Zeit vor dem Verderben zu bewahren, wickle man jede Citrone in sauberes weißes Papier und lege die Citronen dann auf feinen trockenen Sand. Die Citronen dürfen einander beim Liegen nicht berühren.

515. Citronenschale aufzubewahren. Die gelbe Schale der Citrone wird möglichst dünn, jedoch bis auf das Weiße gehend, abgeschält, auf weißes Papier gelegt und auf einer mäßig warmem Platte getrocknet. Man bewahre die Schalen in verschlossener Glasflasche auf.

516. Citronenschalen-Extrakt. 10 Gramm Citronenöl werden in 180 Gramm Weinsprit aufgelöst und der Lösung dann 10 Gramm Wasser zugesetzt. 5 Gramm dieses Extraktes entsprechen der Schale einer großen Citrone.

517. Citronensäure flüssig aufzubewahren. 50 Gramm cristallisirte feinste Citronensäure wird in einem Glasgefäß mit 125 Gramm kochendem Wasser übergossen und darin aufgelöst. Nach dem Erkalten setzt man 100 Gramm Weinsprit zu und bewahrt die Mischung in einer mit einem Glaspfropfen verschlossenen Flasche auf. 10 Gramm dieser Mischung entsprechen ungefähr dem Saft einer Citrone.

518. Essigpulver. 200 Gramm Cremor tartari werden in eine hinreichend große tiefe Schüssel geschüttet und mit Essig-Sprit bis zur Sättigung übergossen. Man läßt die Flüssigkeit bei gelinder Wärme eintrocknen, gießt dann wieder Essig-Sprit auf und läßt abermals eintrocknen, welches Verfahren man 8—10 Mal wiederholt. Das fertige Pulver wird in einer mit einem Glaspfropfen verschlossenen Flasche aufbewahrt. 10 Gramm dieses Pulvers geben in 1 Liter Wasser aufgelöst einen starken Essig.

519. Rothe Farbe. 20 Gramm Cochenille werden gestoßen, mit 10 Gramm Cremor tartari nebst 5 Gramm gebrannten Alaun vermischt, und mit 300 Gramm Wasser übergossen. Dem Ganzen setzt man 150 Gramm Weinsprit zu und filtrit die Mischung nach 14 Tagen.

520. Gelbe Farbe. 10 Gramm Safran werden mit 150 Gramm Wasser und 150 Gramm Weinsprit übergossen. Nach 14 Tagen filtrirt man die Mischung.

521. Blaue Farbe. 25 Gramm Indigo werden mit 400 Gramm Wasser und 100 Gramm Weinsprit übergossen. Nach 14 Tagen filtrirt man die Mischung.

522. Braune Farbe Zuckerfarbe. 100 Gr. Zucker werden in eine kleine eiserne Pfanne gethan und mit 1—2 Eßlöffeln Wasser gut durchgefeuchtet. Man bringt die Pfanne auf gelindes Feuer und läßt den Zucker unter beständigem Rühren dunkelbraun werden, wobei man sich aber hüten muß, ihn anbrennen zu lassen. Sobald der Zucker zu einer dunkelbraunen, etwas zähen Masse geworden ist, gießt man vorsichtig $^1/_4$ Liter kochendes Wasser an und kocht das Ganze zu einem dünnen Syrup ein.

523. Gefriermischung. Wo kein Eis vorhanden, kann man die nöthige Kälte erzeugen, indem man in einem Steintopf 500 Gramm Glaubersalz vorsichtig mit 200 Gramm Salzsäure übergießt. Die abzukühlende oder zu gefrierende Speise wird dann in ein Glasgefäß gethan und so in die Mischung hineingestellt.

524. Limonadenpulver. 500 Gramm fein gestoßener Zucker wird gut mit 50 Gramm fein gestoßener, crystallisirter Citronensäure vermischt und trocken aufbewahrt.

525. Mostrich. 400 Gramm weißes und 100 Gramm schwarzes Senfmehl werden in einem Napf mit etwas siedendem Wasser zu einem steifen Brei verrührt und 24 Stunden beiseite gestellt. Dann kocht man 1 Liter Weinessig mit 150 Gramm Zucker nebst 30 Gramm Salz auf, mischt dieses tüchtig mit der Senfmasse, und

bewahrt den Mostrich in kleinen, überbundenen Steintöpfen auf.

526. Estragon-Essig. 500 Gramm Estragon werden mit 5 Liter Essig-Sprit übergossen, an einen warmen Ort gestellt, und nach 14 Tagen vorsichtig abgegossen, wenn nöthig auch filtrirt.

527. Krebse zu mästen. 3 Eier werden mit $^1/_4$ Liter fetter süßer Milch zu einer dicklichen Masse geschlagen. 15 Stück große Krebse werden, nachdem sie sauber gereinigt und gebürstet sind, in einem passenden Gefäß mit dieser Masse übergossen und sofort gekocht, nachdem sie die Masse verzehrt haben.

Alphabetisches Inhaltsverzeichniß.

A.

B.

C.

D.

E.

F.

J.

K.

Q.

R.

S.